GOULASH (PÖRKÖLT)

Land: Hongaars
Maaltijd: Hoofdgerecht
Porties: 4 personen
Bereidingstijd: 30 minuten + 3-5 uur stoven

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 600 gram riblappen (sukadelappen of runderlappen kan ook)
- 2 uien
- 2 paprika's
- 1 blikje tomatenpuree
- 2 laurierblaadjes
- 2 teentjes knoflook
- 1 el paprikapoeder
- 500 ml runderbouillon
- 2 tl karwijzaad (of 1 el komijnzaad)
- 1 el bloem

WAT GA JE DOEN

Snijd de uien in halve ringen en de riblappen in blokjes van ongeveer 2×2 cm. Hak de knoflook fijn. Als je een vijzel hebt, kun je het karwijzaad eventueel een beetje fijn vijzelen, dit is niet per se nodig.

Verhit een beetje olie in een braadpan. Bak hierin de uienringen ongeveer 5 minuten. Voeg dan het vlees toe en bak rondom bruin. Voeg de bloem toe en roer zodat het vlees rondom met een laagje bloem bedekt is. Voeg dan ook de tomatenpuree, knoflook, laurierblaadjes, paprikapoeder, karwijzaad en (hete) runderbouillon toe. Laat op laag vuur (sudderpitje) met het deksel op de pan ongeveer 3-5 uur stoven tot het vlees mooi zacht is en bijna uit elkaar valt. Als het vocht teveel dreigt in te koken, voeg je nog wat heet water toe.

Ongeveer 30 minuten voor het einde snijd je de paprika’s in blokjes. Voeg ze toe aan het stoofpotje en laat nog een half uurtje mee pruttelen.

Serveer de goulash met rijst, aardappel(puree) en eventueel nog een groentebijgerecht zoals sperzieboontjes. Je kunt dit stoofpotje heel goed van tevoren bereiden en 1 dag in de koelkast bewaren, of langer in de diepvries.