



Goulash

Hoofdgerecht • Rundvlees
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Runderriblap
ui
rode paprika's
boter
chilivlokken
komijn paprikapoeder
(gerookt)
zout en peper
tomatenpuree
bouillon
Laurier
tijm
maïzena roux bruin

Bereiding

Uien in halve ringen snijden.
Paprika's schillen met dunschiller (geribd), zaadlijsten verwijderen en in reepjes snijden.
Riblap droogdeppen en in niet te kleine blokjes snijden, kruiden met zout en peper.
Boter verhitten in een braadpan en de stukjes riblap aan alle kanten dichtschroeien - bakken. Zorg er voor dat je niet teveel tegelijk in de pan doet zodat deze niet afkoelt en het vlees gaat sudderen in plaats van bakken.
Als alle vlees goed gekleurd is dit uit de pan nemen en de uien en paprika aan de braadboter toevoegen, goed omscheppen.
Voeg tomatenpuree toe en laat dit even meebakken.
Kruiden en bouillon toevoegen.
2,5 uur zachtjes laten sudderen.
Binden met de roux en op smaak brengen.
Peterselie hakken en op het laatste moment door de goulash roeren.

Notities

Goulash, de bekende Hongaarse stoverij van rundsvlees en paprika kan geserveerd worden met zowat alle aardappelbereidingen of met rijst of met pasta.

Foto's

