

Hongaarse goulash à la Eva

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 kilo rundvlees (ribblappen of sukadelappen)
- 100 g gerookte spek (in kleine blokjes)
- 2 grote uien
- 4 teentjes knoflook
- 4 eetlepels olie
- 4 eetlepels boter
- 1 eetlepel Hongaarse komijnzaad, beetje geplet
- 1 theelepels gemalen Hongaars komijnzaad
- 1 eetlepel paprikapoeder (edelsüsz)
- mespuntje Hongaarse paprikapoeder (scherp), afhankelijk hoe scherp je het wilt
- 1 wortel (in kleine blokjes)
- 1 pastinaak (in kleine blokjes)
- 2 gele paprika's (ik haal meestal lichtgele/witte puntpaprika's bij de Turk, 4 stuks)
- 1 eetlepel bloem
- 4 grote tomaten (ontveld in blokjes, zaadjes verwijderd) of tomatenblokjes uit een blik
- 2,5 dl rode wijn
- peper, zout

Vorbereiding

Snijd: vlees, spek, ui, knoflook, paprika's, wortel en pastinaak. Als je geen tomatenblokjes uit een blik gebruikt dan ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd ze in blokjes. Verwarm de wijn in een kleine pan.

Bereidingswijze

Verhit de olie en de boter in een grote gietijzeren pan. Bak hierin de spekblokjes uit. Bak eerst de uien mee tot ze glazig zien, doe de knoflook erbij en bak deze 2 minuten mee. Doe de geplatte komijnzaadjes, komijnpoeder, beide paprikapoeders erbij en bak deze ongeveer 2 minuten mee. Als het een beetje droog is doe nog een scheutje olie erbij. Doe de wortels, pastinaak en paprikastukjes erbij en bak deze ook een paar minuten mee. Bak nog ongeveer 2 minuten de bloem mee en giet vervolgens een kopje water bij. Bak de blokjes vlees in een koekenpan, (telkens een kleine hoeveelheid) rondom aan en doe de blokjes in de gietijzeren pan. Strooi elke keer peper en na gelang een klein beetje zout over het vlees. Als alle vleesblokjes in de gietijzeren pan zijn giet de verwarmde wijn erbij (het vlees moet net wel net niet onder staan). Laat het vlees op een laag warmtebron ongeveer 3 uur stoven (of langer als het vlees nog niet gaar is). Als het vlees zacht is doe de tomatenblokjes erbij en laat de goulash nog een paar minuten koken.

Serveertips

Lekker met gekookte aardappels en zuur en/of salade.