

Hongaarse Goulash

Aantal personen .. personen

Aantal Personen			8
Hoeveelheid			
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• doorregen rundvlees• Salami• knoflook• Zuurkool spekjes• Bloem• Boter• Paprika rood• Paprika groen• Uien• Prei• Winter peen• Aardappels• Laurier blad• Gepasseerde tomaten	<ul style="list-style-type: none">•	<ul style="list-style-type: none">• 1 kg• 100 gr• 1 teen• 250 gr••• 4 st• 1 st• 250 gr• 1 st• 1 st• 3 st• 2 st• 250 gr

Gereedschap

Bereiding

Bak de zuurkoolspekjes uit. Bak de glazig in de pan. Snij het rundvlees in blokjes van 2 x 2 cm en wentel deze in de bloem. Snij de salami in blokjes van 1 x 1 cm en hak de knoflook fijn. Bak het rundvlees in de pan met het vet van de uitgebakken spekjes, uien, salami en boter. Voeg daarna de spekjes weer terug. Voeg het pakje gepasseerde tomaten en er water aan toe totdat het vlees net onder water staat. Voeg er de laurier aan toe. En laat het geheel zachtjes koken.

Snij de paprika in blokjes van 1 x 1 cm, snij en was de prei, en winterpeen en voeg deze ook toe aan de goulash. Kook de aardappels even apart in een pan totdat ze gaar zijn. Pureer de aardappels en voeg de puree toe aan de goulash. Het geheel gaar laten worden op een heel laag vuur en af ten toe door roeren.