



?Gulyas? heet in Hongarije de Goelasjsoep en ?Porkolt? dat wat wij onder goelasj verstaan - een vaste, ragoutachtige variant van de soep met grote stukken vlees.

De streek rondom de Hongaarse stad Szeged is een bekend teeltgebied voor paprika, die een belangrijk ingrediënt van de gerechten ?Gulyas? en ?Porkolt? is. Zo verschillend de afzonderlijke paprikasoorten zijn - de groentepaprika is zacht van smaak, terwijl de kruidpaprika wat de smaak betreft kan variëren van zacht tot pittig -, zo verschillend is ook zijn gebruik in de keuken. Groentepaprika wordt, zoals de maan al zegt, als groente bereid. Kruidpaprika daarentegen dient in eerste instantie voor het kruiden met verse paprika en voor de bereiding van paprikapoeder, dat in verschillende scherpte-kwaliteiten te koop is. Voor de Hongaarse keuken is het milde paprikapoeder het meest geschikt, omdat het pikant is en een felle rode kleur heeft. ?Gulyas? heet in Hongarije de Goelasjsoep en ?Porkolt? dat wat wij onder goelasj verstaan - een vaste, ragoutachtige variant van de soep met grote stukken vlees. Beide worden met paprikapoeder gekruid, de Porkolt bevat bovendien nog groentepaprika. De Szegediner goelasj wordt met zuurkool in plaats van met paprika's bereid. Het hoeft ook niet altijd rundvlees te zijn, want lams- of varkensvlees of - zoals hier - wild zwijn zijn hiervoor ook heel geschikt. 1 kg uitgebeende schouder van een wild zwijn

250 gr uien

100 gr vers spek

30 ml olie

3 eetl paprikapoeder mild

0,5 L donker wildfond

400 gr zuurkool

1 theel komijn

2 eetl tomatenpuree

zout

versgemalen witte peper

100 gr zure room

1 eetl gehakte peterselie De uien schillen en in grove dobbelstenen snijden, het spek in dunne reepjes

snijden. De schouder van het wild zwijn ontdoen van los vel en pezen, het

vlees in 3 cm grote blokjes snijden. De olie verhitten, uien en spek glazig

braden. Het paprikapoeder erin strooien, met 1 tot 2 el water blussen. Let

erop dat het paprikapoeder niet aanbrandt, omdat het anders bitter smaakt.

De blokjes vlees toevoegen en op een hoog vuur onder voortdurend roeren aan

alle kanten flink aanbakken. De helft van de wildfond toevoegen en de

baksappen van de bodem losmaken. Deksel op de pan doen, het vlees ongeveer

10 minuten laten stoven. De zuurkool en de komijn toevoegen en eveneens

ongeveer 10 minuten laten meestoven. De rest van de wildfond erbij gieten.

De tomatenpuree toevoegen en erdoor roeren, flink kruiden met zout en peper.

Deksel half op de pan leggen en in 40 minuten gaar koken. De totale kooktijd

bedraagt ongeveer 70 minuten. Voor het opdienen de zure room en de

peterselie toevoegen. Als begeleiding zijn knoedels, noedels, rijst of

aardappelen geschikt. 6 personen

land : Hongarije

gerechtsoort : vleesgerecht

bron : De 100 beste recepten uit de hele wereld : Typische recepten en culinaire hoogtepunten uit alle delen van de wereld / Christian Teubner

Esther Westerveld