

Ingrediënten voor 4 personen

1 Kilo Runderpoulet/Niet te grote stukken. braadboter voor het vlees aan te bakken. 1/2 Kilo Uien. 1 rode Paprika 1 Gele paprika 1 Groene Paprika 1 klein blikje bonduell erwtes 4 grote tomaten in stukken gesneden en ontpit. Scheutje melk Maizena/ om te binden. 2 Eetlepels Paprikapoeder 1 Klein Blikje Tomatenpuree 2 Tenen Knoflook 2 theelepeltjes Sambal Oelek Zout en Peper Kummel en Laurier Citroen en Een scheut Azijn

Tijd: > 2 uur
Keuken: Hongaars
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Hongaarse Goulash

Een Verukkelijke Goulash, die op veel manieren te eten is...

Hulpmiddelen

Snijplank Scherp mes Braadpan met goed sluitende deksel Spatel

Vorbereiding

Het Rundsvlees in niet te grote stukken snijden. En de uien in niet te kleine stukken, en de gele, rode en groene paprika's ook. Laat het blikje Erwten vast goed uitlekken. Schil de verse knoflook Kruid het vlees voor je het gaat aanbakken, met het zout en peper.

Bereidingswijze

Bak het vlees snel bruin aan en doe er meteen na het aanbakken de uien bij en bak mee aan, tot ze glazig zijn. Dan alle paprika's en erwten en tomaten. Alles even goed aanbakken en dan de rest van de kruiden erbij/Wat kummel erop strooien en wat citroen erin en een scheutje azijn. Doe er nu het blikje tomaten puree in en roer even goed door. Als laatste doe je er 2 Laurierblaadjes in en doe er een hele flinke scheut water in zodat alles onder staat. Breng aan de kook en doe de deksel op de pan en zet op het kleinste pitje en laat vervolgens zo lang mogelijk alles lekker sudderen,? 2 uur, en het liefst nog langer. Als alles goed heeft gesudderd na ? 2 uur dan even proeven of het vlees goed mals/gaar is. Je kunt af en toe tussendoor even een keertje doorroeren, maar wel de deksel weer terug op de pan. Daarna ga je het geheel binden met Maizena en melk. Doe 3 of 4 theelepeltjes maizena in een schaaltje en doe er een scheutje melk bij er roer heel goed en dan doe je al roerend in de pan het papje erbij,tot het geheel in de juiste dikte gebonden is.

Serveertips

Deze Super lekkere Goulash is heerlijk bij rijst, maar is ook super lekker bij Romige aardappelpuree. Maar je kunt hem ook lekker soppend eten met Turks Stokbrood./ even vers in de oven opgebakken. Smakelijk Eten