

Ingrediënten voor 4 personen

750 gram mager rundvlees - 250 gram varkenslappen - 50 gr boter om te bakken - olie om te bakken - peper - zout - 2 vleesbouillontabletten - 3 eetlepels witte azijn - 2 theelepels gedroogde oregano - mespunt kruidnagelpoeder - 1 laurierblaadje - 1 kilo uien - 2 teentjes knoflook - 2 eetlepels tomatenpuree - 1/2 rode paprika - 2 theelepels pittige paprikapoeder of cayennepeper - 2 eetlepels milde paprikapoeder

Tijd: > 2 uur
Keuken: Oostenrijks
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pittige oostenrijkse goulash

Deze goulash is gemaakt van een combinatie van rundvlees en varkensvlees. Het is echt overheerlijk. Ik heb het recept gekregen van een kennis uit Oostenrijk. Inmiddels heb ik in de loop van de tijd wel e.e.a. aangepast. Iedereen die deze goulash proeft wil het recept. Dus maken!

Hulpmiddelen

Koekenpan - stevige braadpan

Bereidingswijze

Boter verhitten. Vlees in gedeelten snel en goed bruin bakken. Vlees uit de pan halen en overdoen in een andere pan. Bouillontabletten, azijn, laurier, oregano, kruidnagelpoeder en zoveel water toevoegen dat vlees net niet onder staat. Vlees op zacht vuur laten sudderen tot het gaar is. Ondertussen de gepelde en in grove stukken gesneden uien in weinig olie bruin bakken. Gepelde en in kleine stukjes gesneden knoflook en paprika bij de uien voegen en nog 3 minuten bakken. Tomatenpuree toevoegen en ook even meebakken. Paprikapoeder erdoor roeren en alles bij het vlees voegen. Nu nog plm. 30 minuten laten sudderen. Op smaak maken met peper en zout. Mocht de goulash te dun zijn dan eventueel binden met wat bloem of maizena.

Serveertips

Lekker met pasta, rijst of aardappelpuree.

