

Ingrediënten voor 4 personen

500 g rundvlees (stoofvlees), 3 uien, 70 g reuzel, zout, peper, paprikapoeder, knoflook, suiker, 20 g bloem (3 lepels afgestreken), 1/8 l room.

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Duits
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Duitse Goelasj.

Heerlijk, lekker, zalig,

Bereidingswijze

Het vlees in dobbelstenen snijden van 2 cm dikte. De uien niet al te klein snijden. In een vleespan de reuzel smelten en verhitten, en daarin de vlezen rondom bruin laten worden. Dat duurt minstens 10 minuten. Daarna de gesneden ui toevoegen en ook die even laten kleuren. Zout, peper, een halve theelepel paprikapoeder en 1 geperst teentje knoflook. Wie van suiker in vlees houdt, voege een ietsje - tussen duim en vinger - toe. Doorroeren, en dan beetje bij beetje een halve liter kokend water bij de vleesmassa roeren. Alles aan de kook brengen, en op een pitje met het deksel op de pan gaar laten worden. Hoe lang dat precies duurt hangt af van het soort vlees, en van de grootte van de stukjes. Zeker anderhalf uur, wellicht langer. In een mengbeker eerst een scheutje water doen, daarop de bloem, goed schudden om ze te mengen. Wanneer het vlees gaar is, de goelasj met de aangemengde bloem binden, de goelasj dan nog een vijf minuten zachtjes doorkoken. Van het vuur af de room door de goelasj roeren proeven en als het goed is opdienen. Lekker met tomatensalade en spaghetti.