

Ingrediënten voor 6 personen

1 kilo hertengoulash 2 eetlepels
boter 1 gesnipperde ui 1 klein
blikje tomatenpuree ca. 30 cl
wildbouillon ca. 30 cl rode wijn 1
theelepel rozemarijn 6
jeneverbessen laurierblad 1
kruidnagel 75 gr mager rookspek
in blokjes 60 gr champignons in
plakjes 1 eetlepel rode bessen
gelei 1 a 2 eetlepels zilveruitjes 1
eetlepel piccalilly 2 - 3 plakjes
ontbijtkoek in stukjes gesneden
zout en peper eventueel
bindmiddel

Tijd: > 2 uur
Keuken: Internationaal
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_kuiken: Nee
Vegetarisch: Nee



Hertengoulash

Een heerlijk stoofgerecht dat het goed doet op koude winteravonden maar ook uitstekend doet als hoofdgerecht op feestelijke maaltijden; zelfs bij mensen die zeggen niet van wild te houden!

Hulpmiddelen

Stoofpan of slowcooker

Bereidingswijze

Bak het vlees even aan in een hapjespan in 1 eetlepel boter. Bestrooi het vlees met zout en peper. Fruit in een andere pan (braadpan) de ui in de resterende boter. Roer hier de tomatenpuree doorheen. Afblussen met bouillon en de rode wijn. Voeg de het gefruite ui-mengsel en het vlees bij elkaar. Voeg rozemarijn, jeneverbessen, laurier en kruidnagel toe en laat het vlees op een laag vuur met de deksel op de pan gaar stoven. Ik zelf meestal uit van ruim 2-3 uur. Terwijl het vlees gaar stoft, bak je de spek dobbelsteentjes krokant. Vervolgens gebruik je het bakvet van het spek om de champignon-plakjes te bakken. Doe het spek samen met de goulash, samen met de champignons, de bessengelei, piccalilly en de ontbijtkoek. De ontbijtkoek geeft behalve een zoetige smaak- ook voor wat meer binding van de saus. Laat het mengsel doorsudderen tot de ontbijtkoek helemaal is opgelost en de saus enigszins is gebonden. Breng de saus op smaak met zout en peper. Indien de saus nog niet dik genoeg is, eventueel verder binden met allesbinder of maizena.

Serveertips

Heerlijk bij aardappelpuree en rode kool en/of stoofpeertjes. Een goed glas Chateaufort du Pape erbij maakt het helemaal tot een hemels gerecht!