Hongarije

Szegedi gulyáscsirke

Kippengoulash uit Szeged

1 grote kip
1 ui
gemalen karwij
1 el. zoet paprikapoeder
2 tenen knoflook
200 gr. wortelen
100 gr. pastinaak
100 gr. knolselder
1 kg. aardappelen
zout

Snij de kip in 8 stukken of beter: laat de poelier het doen. Snipper de ui en bak hem in een paar lepels olie zachtjes tot ze glazig wordt. Haal de pan van het vuur en strooi er een ferme snuf gemalen karwij en een flinke lepel paprikapoeder over. Roer het om en blus het meteen met 2 - 3 liter water. de hoeveelheid is afhankelijk van de grootte van de pan. Zet de pan terug op het vuur en breng het aan de kook. De knoflook rasp je erboven. Als het water kookt doe je de stukken kip in de pan. Kruid het met zout en laat het een kwartiertje rustig gaan. Ondertussen snij je de wortelgroenten in blokjes of schijfjes. Die gaan bij de kip in de pan. Laat het een goede 20 minuten heel rustig verder sudderen. Tijd genoeg om de aardappelen te schillen en in blokjes te snijden. Die mogen nu meedoen. Laat het nog eens 20 minuten koken, tot de aardappelen en de kip gaar en zacht zijn. Serveer de kipgoulash met galuska of bandnoedels.