

Oostenrijk

Erdäpfelgulasch mit Dürre

Aardappelgoulash met worst

½ kg. uien
botervet of plantaardige olie
1 el. tomatenpuree
1 el. zoet paprikapoeder ("Edelsüß")
½ l. runderbouillon
zout en peper
½ tl. gemalen karwij
½ tl. majoraan
1 laurierblad
1 teen knoflook
1 Spaans pepertje
1 kg. kruimige aardappelen
260 gr. Dürre (Braunschweiger worst*)
1 el. zure room
1 el. bloem

Pel de uien en snij ze klein. Verwarm het botervet in een pan met een dikke bodem en fruit de uien daarin aan. Als ze glazig worden roer je er de tomatenpuree doorheen. Laat het een minuutje meebakken, haal de pan dan van het vuur en roer er het paprikapoeder door. Zet de pan terug op het gas en blus het meteen af met de bouillon.

Breng de goulash weer aan de kook. Roer er het gemalen karwijzaad, de majoraan de geperste knoflook en het laurierblad door. Verwijder het zaad uit het Spaanse pepertje en hak het fijn. Dat mag er ook bij. Laat de goulash een half uurtje doorkoken.

Nu zet je het vuur laag en laat je de goulash twee uur lang zachtjes pruttelen. Zorg dat het niet droog kookt: doe er steeds weer wat water bij en schep het vet er af. Tijdens het lange koken bij lage hitte verdwijnen de stoffen die darmgassen veroorzaken.

Schil de aardappelen en snij ze in grote stukken. Voordat je ze in de pan doet proef je de goulash af op zout en peper. Goed? dan de aardappelen erbij. Laat het een kwartier zachtjes verder koken.

Ondertussen snij je de Braunschweiger in blokjes. Doe die bij de goulash en laat het nog even verder koken tot de aardappelen gaar zijn.

Meng de bloem met de zure room. Daarmee bind je het gerecht tot een stevige, nog net vloeibare goulash. Laat het nog twee minuutjes doorkoken.

Serveer de aardappelgoulash met een glas bier en vers gebakken Semmel.