

# Oostenrijk

## **Bauerngulasch**

### *Boeren goulash*

600 gr. rundvlees  
150 gr. gerookt spek  
1 ui  
3 wortelen  
2 tenen knoflook  
1 prei  
1 el. scherp paprikapoeder  
1 snuf majoraan  
1 tl. karwij  
1 klein bosje peterselie  
1 laurierblad  
zout  
1 kleine knolselderij  
2 el. tomatenpuree  
4 grote aardappelen

Snipper de ui en snij het spek in blokjes. Verwarm wat olie of reuzel in een pan en bak daarin de ui samen met het spek tot de ui glazig wordt. Snij ondertussen het vlees in blokjes. Snij de wortelen in schijfjes, de prei in ringen en de knolselder in blokjes. De tenen knoflook hak je klein.

Als de uien gaan kleuren zet je het vuur hoog. Doe het vlees in de pan en bak het al omscheppend snel rondom bruin. Doe dan de knoflook, wortelen, prei en knolselder erbij en laat het -nog steeds op hoog vuur- een paar minuten al omscheppend meebakken.

Haal de pan nu van het vuur en strooi er het paprikapoeder overheen. Omscheppen, terug op het vuur en meteen overgieten met heet water, net zoveel tot het allemaal net onder staat. Breng het weer aan de kook en kruid de goulash met zout, peterselie, laurier, majoraan en karwij. Roer er de tomatenpuree door en laat de goulash op een zacht vuurtje gaar pruttelen.

Ondertussen schil je de aardappelen. Snij ze in stukken en kook ze in een beetje gezouten water tot ze gaar, maar nog stevig zijn. Die gaan bij de goulash als het vlees zacht is. Laat het nog een paar minuutjes gaan en zet de pan dan op tafel.