



Hongarije

Babpörkölt

Bonengoulash

500 gr. gedroogde bonen
4 el. olie
2 grote uien
100 gr. (mag ook best wat meer zijn) gerookt spek
2 tenen knoflook
3 el. bloem
1 el. mild paprikapoeder (Edelsüß)
majoraan
3 laurierbladeren
zout
rode wijnazijn

Voor deze bonengoulash week je de bonen een nacht in koud water. De volgende dag breng je het aan de kook. Laat het een paar minuutjes koken, giet dan de bonen af. Doe er opnieuw zoveel vers water bij dat de bonen net onder staan, breng het weer aan de kook en laat de bonen zachtjes gaar worden. Niet te zacht: het mag beslist geen pap worden.

Snipper de uien en snij het spek in blokjes. Die bak je in een grote pan samen tot de uien zacht en glazig zijn. Dan gaan de twee tenen gehakte knoflook erbij. Laat het nog een minuutje doorbakken.

Strooi de bloem erover en roer het even door tot de bloem al het vet heeft opgenomen. Haal de pan van het vuur en roer er de el. paprikapoeder doorheen. Blus het af met een scheut azijn en zet de pan terug op het vuur. Giet er een half liter water bij, plus een tl. majoraan, de laurierbladeren en een snuf zout. Breng het aan de kook en laat het een kwartiertje zachtjes pruttelen. Roer het regelmatig goed door.

Nu gaan de bonen erbij, met net zoveel van het kookwater als nodig is voor een stevige pot. Laat het nog een kwartiertje zachtjes gaan. Eventueel nog wat water bij de bonengoulash indien nodig.

Bij deze bonengoulash geef je dan galuski, rijst of een paar gekookte aardappelen. Brood past er ook goed bij.

Als je echt pittige bonengoulash wil dan doe je er samen met het milde paprikapoeder een theelepel scherp paprikapoeder bij.