



# Hongarije

## **Csángó gulyás**

*Csángó goulash*

1 pond rundvlees, in blokjes  
1 pond zuurkool  
50 gr. rijst  
2 dl. zure room  
1 grote ui  
3 el. olie  
2 groene paprika's  
2 tenen knoflook  
1 tl. scherp paprikapoeder  
1 afgestreken tl. gemalen karwij  
zout en peper

Snipper de ui en bak hem in een steelpan in wat olie zachtjes tot hij glazig is.

Ondertussen snij je het rundvlees in blokjes. Braad het rondom op hoog vuur bruin in wat olie, doe er voldoende water bij zodat het net onder staat, wacht tot het opnieuw kookt en zet het vuur dan zacht.

De uien zullen inmiddels wel goed zijn. Haal ze van het vuur en roer er het karwijzaad en het paprikapoeder door. Dat gaat bij het vlees in de braadpan. Knijp er de tenen knoflook boven uit, kruid het met zout en laat het allemaal rustig pruttelen tot het vlees gaar is.

Laat de zuurkool wat uitlekken en hak het fijn. Als het vlees zacht begint te worden mag dat erbij, samen met de rijst. Zorg dat er voldoende vocht in de pan zit. Als niet alles bedekt is, mag er nog water bij. Laat het verder gaan tot het vlees zacht is.

Tot slot meng je er de zure room doorheen. Proef de goulash af op zout en peper, laat het nog even goed doorwarmen en zet de Csángó goulash gloeiend heet op tafel.