



## Hospodský guláš

### *Eethuis-goulash*

800 gr. runderschenkel zonder het bot  
3 grote uien  
3 el. zoet paprikapoeder  
grof zout  
een flinke snuf peper  
een mespunt gemalen of hele karwij  
1 flinke tl. tomatenpuree  
1 l. runderbouillon (mag beslist van een blokje)  
2 el. bloem  
3 - 4 tenen knoflook  
1 snuf (gedroogde) majoraan

Snij het rundvlees in blokjes van ongeveer 3 x 3 cm., 25 gram per stuk, zodat we straks voor iedere eter 8 stukken vlees hebben.

Snipper de uien fijn. Verhit een paar el. olie in een pan. Daarin bak je de uien, heel rustig, tot ze glazig zijn en langzaam bruin beginnen te kleuren. Niet langer: ze mogen niet te donker worden.

Als de ui een mooie lichtbruine kleur heeft doe je het vlees erbij. Schep het om en laat het rondom mooi kleuren, in 4 - 5 minuten. Ondertussen breng je in een andere pan de runderbouillon aan de kook.

Doe er nu de tomatenpuree bij. Niet rechtstreeks op het vlees, maar op de bodem van de pan, en dan door het vlees scheppen. Nu gaat het paprikapoeder erdoor. Schep het snel 1 keer om en blus het dan onmiddellijk af met de hete bouillon. Wacht even tot het kookt, zet het vuur dan laag en laat het met het deksel schuin op de pan zachtjes gaan tot het vlees zacht is.

We willen een heleboel lekkere saus om de knedlíky in te soppen. We gaan de goulash dus niet laten inkoken, maar gaan ze binden met een roux. Verhit twee el. olie in een steelpannetje. Schep er de bloem door en wacht even tot het gaat koken. Doe er een paar lepels van de gloeiend hete saus bij en roer het goed om zodat we geen klontjes krijgen. Dit goedje schep je door je goulash. Hak de tenen knoflook fijn en plet ze nog eens goed met een mes, zodat het een brij wordt. Je kunt het ook raspen of door een knoflookpers drukken. Ook dat gaat nu bij de goulash. Kruid het met zout en peper en tot slot de majoraan. Wrijf het even tussen je handen fijn voordat je het erover strooit en laat de goulash nog eens tien minuutjes zachtjes verder pruttelen.

Dien je Tsjechische eethuis-goulash op met knedlíky en in ragfijne ringetjes gesneden (rode) ui.