



Slowakije

Bratislavský guláš

Goulash uit Bratislava

1 kg. rundvlees
2 uien
1 tl. suiker
1 el. zoet paprikapoeder
1 tl. witte wijnazijn
2 dl. witte wijn
2 wortelen
½ knolselderij
1 peterseliewortel
de geraspte schil van ½ citroen
1 laurierblad
4 - 5 korrels piment
1 el. bloem
3 dl. zure room
1 el. mosterd
runderbouillon

Snipper de uien en bak ze rustigjes in wat olie tot ze een beetje glazig beginnen te worden en lichtjes gaan kleuren. Snij het vlees en de wortelgroenten ondertussen in niet te kleine blokjes. Zet het vuur nu hoog en doe het vlees in de pan. Bak het rondom krachtig aan, bestrooi het met de suiker, schep het eens goed om en haal de pan van het vuur. Bestrooi het nu met paprikapoeder, blus het af met de wijn en een eetlepel azijn. Zet het terug op het vuur, doe er de wortelgroenten bij en zoveel bouillon dat het voor $\frac{3}{4}$ onder staat. Breng het aan de kook, doe het laurierblad, de pimentkorrels en de citroenschilletjes erbij en laat het rustigjes sudderen tot het vlees zacht begint te worden. Als het te droog dreigt te worden mag er wat runderbouillon bij.

Na een uurtje pruttelen meng je de bloem met de room en de mosterd. Dat gaat door de goulash. Breng het weer aan de kook en laat het verder gaan tot het vlees zacht is. Let erop dat het niet te droog wordt, dan mag er nog wat bouillon bij.

Deze goulash wordt gewoonlijk geserveerd met knoedels.