



Tsjechische Republiek

Plzeňský guláš

Goulash als in Pilsen

1 kg. rundvlees
500 gr. uien
1 tl. scherp paprikapoeder
1 flesje pils
zout en peper
3 tenen knoflook
1 dikke snee brood
een snuf majoraan
1 ei p.p.
1 pittig worstje p.p.

Snipper de uien en bak ze in wat olie zachtjes glazig. Ondertussen snij je het vlees in niet al te kleine blokjes. Kruid het met zout en peper.

Als de uien glazig zijn haal je ze uit de pan. Zet het vuur hoog en bak de blokjes rundvlees rondom snel bruin. Roer er de uien door en haal de pan van het vuur. Strooi er het paprikapoeder over, roer het goed door, zet de pan terug op het fornuis en blus het meteen met het bier. Roer de aanbaksels los van de bodem.

Als de goulash weer begint te koken zet je het vuur laag en leg je de boterham er bovenop (die dient om de goulash te binden). Laat het vlees heel zachtjes gaar pruttelen.

Tijd genoeg nu om de knedlíky te maken.

Tegen dat het vlees gaar is rasp je de tenen knoflook boven de goulash. Kruid het met een ferme snuf majoraan en, als nodig, nog wat zout en peper. Roer het allemaal nog eens om en laat de goulash verder gaar worden.

Ondertussen bak je per persoon 1 spiegelei en 1 worstje.

Serveer de Pilsener goulash met knedlíky. Bovenop de goulash leg je een spiegelei en een worstje. Naast de goulash zet je een glas bier. Bij voorkeur eentje uit Pilsen natuurlijk.