



Tsjechische Republiek

Koňský guláš

Paardengoulash

600 gr. paardenvlees
30 gr. spek
2 uien
zout en peper
gember
karwijzaad
1 flinke tl. heet paprikapoeder
2 tenen knoflook
bloem

Snipper de ui fijn en bak hem zachtjes in wat olie glazig. Snij het paardenvlees in blokjes en kruid het met zout en peper. Snij ook het spek in dobbelsteentjes. Dat spek gaat bij de uien tot het gaat kleuren. Dan zet je het vuur hoog en doe je het paardenvlees in de pan. Schroeit het snel dicht en bestrooi het met gemalen karwij, geraspte gember en de gehakte teentjes knoflook.

Haal de pan van het vuur en strooi er het paprikapoeder over. Even roeren en dan terug op het gas. Giet er zoveel water bij dat het allemaal onder staat, zet het vuur laag en laat het heel zachtjes gaar stoven.

Eventueel voor het serveren binden met wat bloem of maïzena, en dan opdienen met knedlíky!