



Hongarije

Székely Gulyás

Szekely goulash

1 pond varkensvlees, en dat mag beslist een beetje vet zijn
2 uien, gesnipperd
olie
zout en peper
1 tl. karwijzaad
1 - 2 tenen knoflook
1 el. zoet paprikapoeder
1 blik tomaten
1 pond zuurkool
2 dl. zure room

Verhit de olie in een pan. Bak het varkensvlees er snel rondom in bruin. Haal het er weer uit en zet het apart. Zet het vuur nu laag. Doe de karwijzaadjes in de pan en bak eventjes tot ze tot ze beginnen te geuren. Dan gaat de gesnipperde ui erbij. Rustig glazig laten worden.

Hak het knoflook ondertussen fijn. Als de uien beginnen te kleuren roer je er het gehakte knoflook door. Laat het nog twee minuutjes meebakken. Haal de pan van het vuur en roer er het paprikapoeder door. Dan gaat de pan terug op het vuur en gaan meteen de tomaten erbij. Als ze heel zijn maak je ze een beetje stuk met een houten lepel. Schep het varkensvlees erdoor, kruid het met zout en peper en breng het opnieuw aan de kook. Laat de goulash een uurtje heel zachtjes stoven.

Dan kan de (uitgelekte) zuurkool erbij. Laat de Székely goulash nu nog eens een half uurtje pruttelen tot de zuurkool en het vlees zacht zijn.

Ten slotte roer je de room erdoor. Laat de goulash nog even goed doorwarmen.