

Kaisergulasch

Keizersgoulash

1 kg. kalfsschenkel
700 gr. vers gesnipperde ui
5 tenen knoflook
reuzel of olie
1½ tl. gemalen karwij
1 tl. majoraan
1 laurierblad
3 el. zoet paprikapoeder (Edelsüß)
1 tl. hete paprikapoeder (Rosenscharf)
3 tl. tomatenpuree
zout en peper
1 l. runderbouillon
2½ dl. witte wijn
5 dl. zure room
de schil van ½ citroen
1 el. kappertjes
witte wijnazijn

Snij het bot uit de kalfsschenkels (niet weggooien!). Snij ook de pezen en de grotere stukken vet er af. Wat er overblijft snij je in blokjes van 3 - 4 cm. Kruid ze met zout.

Op een matig vuurtje verwarm je de reuzel of olie in een zware braadpan. Snipper de uien. Die laat je in het vet in 15 tot 20 minuutjes heel zachtjes glazig worden. Kruid ze met een beetje zout en schep ze af en toe om. De laatste paar minuten mag de gehakte knoflook meedoen. Verwarm ondertussen de bouillon in een apart pannetje.

Meng paprikapoeder, karwijzaad, majoraan en tomatenpuree met wat reuzel en wijnazijn tot een dikke pasta. Die meng je onder de uien. Meteen afblussen met de witte wijn. Doe er het laurierblad en de heel fijn gesneden Citroenschilletjes erbij, plus de blokjes kalfsvlees en de botten. Overgiet het met de hete bouillon. Laat het nu met het deksel schuin op de pan op een laag vuurtje heel langzaam gaar stoven. Dat duurt 2½ tot 3 uur. Het vlees moet zacht zijn en de saus dik, glanzend en donkerrood. Als het te droog dreigt te worden mag er een klein scheutje water bij, maar het vlees mag beslist niet in het vocht zwemmen.

www.ajvar.nl



Oostenrijk

Haal de botten en het laurierblad uit de goulash. Roer er de room onder, laat het een paar minuten doorkoken en doe er dan de kappertjes bij. Afproeven op zout en peper en serveren met gekookte aardappelen.

De goulash wordt er een stuk beter van als je hem een nacht in de koelkast zet en hem de volgende dag langzaam opwarmt.