



Karlovarský guláš

Goulash als in Karlovy Vary

1 kg. rundvlees
2 uien
2 el. botervet
1 el. zoet paprikapoeder
runderbouillon
2 dl. slagroom
2 el. bloem
zout

Snipper de ui en bak ze op laag vuur in het botervet tot ze glazig wordt. Snij ondertussen het vlees in blokjes en kruid ze met zout.

Als de ui mooi glazig is en heel lichtjes begint te kleuren is zet je het vuur hoog. Doe het rundvlees in de pan en schroei het snel aan alle kanten dicht. Haal de pan nu van het vuur en strooi er het paprikapoeder overheen. Blus het meteen af met de bouillon, zet het terug op het fornuis en breng het aan de kook. Zet het vuur laag en laat de goulash heel zachtjes koken tot het vlees gaar en zacht is.

Als het vlees zacht is roer je 2 el. bloem door de room. Dat meng je onder de goulash. Proef het gerecht af op zout en laat het nog heel eventjes koken zodat de bloem gaar wordt en de saus mooi bindt.

Serveer deze Karlsbader goulash met knedliky, b.v. die uit Karlovy Vary, of met rijst.