



# Hongarije

## **Bográcsgulyás**

### *Ketelgoulash*

1 kg. rundvlees  
2 - 3 grote uien  
1 kg. aardappelen  
1 el. mild paprikapoeder (of meer, naar smaak)  
1 tl. scherp paprikapoeder  
1 tl. gemalen karwijzaad  
zout  
water

Voor deze Hongaarse goulash snipper je de ui en bak je hem rustig in wat reuzel of olie tot hij glazig wordt. Ondertussen snij je het vlees in niet te kleine blokjes.

Als de uien glazig worden zet je het vuur hoog. Doe de blokjes rundvlees erbij en bak het onder steeds omscheppen snel rondom bruin. Haal nu de pan van het vuur en roer het paprikapoeder erdoorheen. Zet het terug op het fornuis en blus het onmiddellijk af met water, anders verbrand het poeder en krijgt je goulash een onaangename kleur en een bittere smaak. Doe er zoveel water in dat het vlees ruim onder staat. Breng het snel aan de kook en zet het vuur dan laag. Doe er het karwijzaad en wat zout bij en laat de goulash dan zachtjes pruttelen tot het vlees bijna gaar is.

In de tussentijd schil je de aardappelen en snij je ze in niet te kleine stukken. Die gaan bij de goulash als het vlees zacht begint te worden. Laat de goulash zachtjes verder koken tot de aardappelen gaar zijn en het vlees helemaal zacht is.