



Hongarije

Kolozsvári gulyás

Klausenburger goulash

800 gr. runderschenkel zonder bot
3 uien
800 gr. aardappelen
800 gr. witte kool
1 tl. paprikapoeder
1 tl. gemalen karwij
1 tomaat
1 groene peper (of 2 el. lecsó)
3 tenen knoflook
zout
1 bosje peterselie
1½ l water

Snij het vlees in blokjes. Bak het in een paar el. reuzel of olie rondom krachtig aan. Haal het uit de pan en zet het even apart. Zet het vuur laag. In het achtergebleven vet bak je de gesnipperde uien heel rustig glazig. Als de ui gaat kleuren haal je de pan van het vuur. Strooi het paprikapoeder erover, roer het om en giet er meteen het water bij. Breng het aan de kook. Nu gaat het vlees terug in de pan. Kruid het met karwij en zout. Hak de tomaat aan stukken en doe ze erbij. Knijp of rasp de knoflook erboven uit. Zet het vuur laag en laat het vlees zachtjes gaan, een kleine twee uur. Ondertussen snij je de kool klein. Schil de aardappelen en snij ze in stukken. Die gaan nu in de pan, samen met de in reepjes gesneden paprika. Laat het heel zachtjes verder koken tot de kool en de aardappelen gaar zijn. Bestrooi de goulash voor het serveren met gehakte peterselie.