



# Kroatië

## Gulaš

### *Goulash*

1 kg. rundvlees  
2 grote uien  
1 tl. karwijzaad  
2 tenen knoflook  
1 el. (mild) paprikapoeder  
2 dl. (1 glas) rode wijn  
1 blikje tomatenpuree  
1 tl. majoraan  
2 laurierbladeren  
een snuf nootmuskaat  
1 kaneelstokje  
een handjevol (gedroogde) vijgen (of pruimen zonder pit)  
zout en peper

Hak de ui fijn en bak hem zachtjes glazig in wat olie, samen met de karwijzaadjes. Ondertussen snij je het vlees in blokjes, mocht dat nog niet gebeurd zijn. Als de ui glazig wordt doe je er de tenen gehakt knoflook bij. Zet het vuur dan hoog, wacht even tot het heet is en doe er dan het vlees bij. Bak het snel rondom bruin.

Nu neem je de pan van het vuur en strooi je er het paprikapoeder overheen. Schep het allemaal goed om, giet er de wijn en een glas water (of bouillon) bij en roer er de tomatenpuree door. Kruid de goulash met de majoraan, de laurierbladeren, wat nootmuskaat en zout en peper. Vergeet ook het kaneelstokje niet. Zet de pan terug op het vuur, breng de goulash opnieuw aan de kook en zet het vuur dan laag.

Laat de goulash op een heel laag pitje langzaam gaar worden. Zorg dat er voldoende vocht in zit: doe er zondig nog wat water bij. Na een klein uurtje, als het vlees half gaar is, gaan de vijgen (of pruimen) erbij. Laat het rustigjes verder pruttelen tot het vlees lekker zacht is.

Deze goulash is lekker met pasta of gnocchi.