



Hongarije

Aratógulyás

Oogst goulash

1 kg. gerookt, niet te mager varkensvlees (b.v. Kasseler Nacken)

250 gr. gedroogde kievitsbonen

1 ui

1 tl. scherp paprikapoeder

3 middelgrote aardappelen

2 groene paprika's

2 tomaten

3 - 4 tenen knoflook

1 - 2 kerspepers

zout

De bonen week je een nacht in koud water. De volgende dag ververs je het water. Breng het aan de kook, laat het een paar minuten rustig doorkoken en giet ze dan af. Snipper de ui en bak hem in reuzel of olie tot hij glazig wordt. Haal de pan van het vuur en strooi er een tl. paprikapoeder overheen. Meteen afblussen met water. Het varkensvlees snij je in blokjes. Die gaan in de pan samen met de bonen, plus een snuf zout. Giet er zoveel vocht bij dat het allemaal ruim onder staat en laat het een uurtje zachtjes koken. Ondertussen maak je de groenten schoon. De aardappelen, de paprika en de tomaat snij je in blokjes. De knoflook hak je fijn. Verwijder het zaad uit de pepertjes en snij ze in stukjes of reepjes. Als de bonen half gaar zijn gaat de rest van de ingrediënten erbij, plus weer wat extra water zodat het allemaal goed nat blijft. Laat het koken tot de groenten gaar zijn. Eventueel binden met wat in water opgeloste bloem en afproeven op zout. Doe er ten slotte een gulle hand csipetke bij. Die laat je nog een paar minuten meekoken, tot ze gaar zijn.