



Hongarije

Pandúrgulyás

Pandoeren goulash

1 kg. kalfsvlees van de schouder
1 grote ui
1 el. zoet paprikapoeder
1 tl. scherp paprikapoeder
1 laurierblad
150 gr. champignons
2 wortelen
1 pastinaak
150 gr. erwten (vers of diepvries)
room
dragon
dille
mosterd
dragonazijn
zout
500 gr. beenmerg van varken

De botjes met het merg erin zet je een paar dagen in licht gezouten water. Dat onttrekt het bloed en de oneffenheden aan het merg. Breng het water dan aan de kook en laat het een paar minuten koken. Nu is het merg zacht genoeg om het met je vingers uit de botten te drukken. Hak het fijn en zet het apart.

Snipper de ui en bak hem zachtjes in wat olie tot hij glazig wordt. Ondertussen snij je het kalfsvlees in blokjes. Zet het vuur hoog en bak het vlees snel rondom bruin. Haal de pan van het vuur, roer het paprikapoeder erdoor en blus het meteen af met water, voldoende om het vlees ruim te bedekken. Zet het vuur laag, doe het laurierblad erbij en laat het zachtjes koken tot het vlees zacht begint te worden. Ondertussen maak je de paddenstoelen en wortelgroenten schoon en snij je ze in plakjes. Dat gaat bij de goulash. Laat het verder gaan tot het vlees mooi zacht is en de groenten zo goed als gaar zijn. Nu gaan de erwten erbij. Die hebben niet lang nodig. Breng de goulash op smaak met mosterd, dille en dragon. Doe ook het beenmerg in de goulash en laat het rustigjes verder koken tot de erwten gaar zijn. Het merg lost op en geeft de goulash een dikke, rijke saus. Doe er nu nog een schepje bovenop met een flinke klodder room. Breng het op smaak met de dragonazijn en zet de goulash op tafel.