

Oostenrijk

Paradeiser-Kürbisgulasch

Paradeiser-pompoengoulash

500 gr. muskaatpompoen (geschild, van zaad ontdaan en in stukken gesneden)
500 gr. Fleischparadeiser (of een andere stevige vleestomaat, in grote stukken gesneden)
700 gr. uien (klein gesneden)
4-5 el. olijfolie
1 scheutje balsamico azijn
750 ml. groentebuillon
1 el. tomatenpuree
1 el. zoet paprikapoeder (Edelsüß)
1 snufje scherp paprikapoeder (Rosenscharf)
zout en peper
gemalen karwij
majoraan

Verhit de olie in een pan en bak daarin de uien goudbruin. Doe de tomatenpuree erbij en laat het kort roosteren. Bestrooi het met paprikapoeder, blus af met een scheutje azijn en giet er wat groentebouillon bij. Kruid het met zout, peper, karwij en majoraan. Laat het 20 minuutjes zachtjes koken.

Nu gaan de stukken pompoen erbij. Laat het pruttelen tot ze beetbaar zijn. Tot slot de stukken tomaat toevoegen en kort even laten gaan. Proef af op kruien.

Dien de goulash op in diepe borden. Als bijlage zijn er "Butternockerl" lekker bij.