



# Tsjechische Republiek

## Popovičky gulaš

*Een variatie op de traditionele Tsjechische goulash*

1 kilo rundvlees (bief-, braad- of sudderlappen)  
2 uien  
een paar tenen knoflook  
2 sneetjes (bruin) brood  
5 dl. runderbouillon (mag ook best van een blokje)  
1 tl. zoet paprikapoeder  
1 tl. heet paprikapoeder  
1 el. tomatenpuree  
1 tl. (gemalen) karwijzaad  
1 el. marjolein  
1 flesje pils  
olie  
peper en zout  
rauwe geraspte mierikswortel

Snipper de ui en bak hem zachtjes in de olie.

Snijd het rundvlees in niet te kleine blokjes. Zet het vuur hoog en doe het rundvlees bij de ui, samen met flink wat peper en zout, en de (geperste) knoflook.

Verwarm ondertussen in een pannetje de bouillon.

Als het rundvlees rondom bruin is gaat het paprikapoeder erbij. Nog een minuutje bakken, en dan de hete bouillon en de tomatenpuree erbij. De marjolein en het karwijzaad doe je er ook doorheen.

Giet wat bier in een diep bord en leg daar de sneetjes brood in.

Als het vlees gaar is bind je de saus met het geweekte brood: werk het boven de pan met een houten lepel door een zeef. Als de saus gebonden is gaat er nog een scheut bier bij. Nog even laten sudderen en het is klaar.