



Slovenië

Prekmurski bograč

Goulash uit Prekmurje

800 g rundvlees
800 g hertenvlees
800 g varkensvlees
2 kilo uien
1 kilo (vastkokende) aardappelen
2 dl olie (of reuzel)
1 dl droge witte wijn
1 dl rode wijn
1 eetlepel zout
zwarte peper
4 eetlepels paprikapoeder
4 teentjes knoflook
3 laurierblaadjes
1 theelepel gedroogde marjolein
gemalen karwijzaad

Pel de uien en hak ze fijn. Verhit de olie in een hele grote pan en laat de uien daarin heel zachtjes glazig worden gedurende 20 minuten. Pas op: de uien mogen niet bruin kleuren. Spoel het vlees onder de koude kraan en dep het droog. Snij het in niet te kleine blokjes. Doe het rundvlees bij de uien en laat het zachtjes 15 minuten meebakken.

Verwarm ondertussen in een andere pan zo'n 2 liter water. Of minder traditioneel maar wel zo makkelijk: hou een gevulde waterkoker bij de hand.

Bestrooi het vlees en de uien met het paprikapoeder. Roer het snel om en doe er dan zoveel warm water bij dat alles bedekt is. Dan gaan er bij: zout, vers gemalen zwarte peper, geperste knoflook, laurier, marjolein en een snufje gemalen karwij. Breng het aan de kook en laat het een kwartiertje zachtjes gaan.

Nu gaat het hertenvlees erbij: breng de pan opnieuw aan de kook en laat het weer 15 minuten pruttelen.

Nu is het varkensvlees aan de beurt. Hetzelfde recept: 15 minuten zachtjes laten gaan.

Schil de aardappelen en snijd ze in stukjes die ongeveer even groot zijn als de stukjes vlees. Doe ze in de pan, roer het een keer goed om, breng opnieuw aan de kook en laat het, ja, je raad het al: 15 minuten pruttelen.

Dan gaan de rode en de witte wijn erin. Nu nog een minuutje of tien laten gaan en dan zou het vlees zacht moeten zijn.