

# Oostenrijk

## Zweigeltgulasch

### *Rode wijn-goulash*

5 kg. uien  
botervet of reuzel  
1 kg. varkensschouder of varkenswangen\*  
3 flessen Zweigelt (of andere rode wijn)  
een snufje suiker  
zout en peper

#### *Voor de uienpuree:*

Pel de uien en snij ze in kleine stukjes. Doe ze samen met het botervet in een grote pan met een dikke bodem op een laag vuurtje. Laat de uien 2 tot 3 uur heel zachtjes gaar smoren.

#### *Voor de goulash:*

Giet de wijn in een pan en kook het tot een derde in, tot de wijn kleine blaasjes krijgt. Terwijl de wijn inkookt verwarm je in een andere pan heel langzaam de uienpuree. Goed roeren, zodat het niet aanbrandt. De hete puree gaat bij de wijn als die voldoende is ingekookt.

Snij het varkensvlees in blokjes en doe ze in de kokende wijn-uienpuree. Laat het 1½ uur heel zachtjes gaar stoven. Eventueel mag er wat water of wijn bij als het te droog dreigt te worden. Tot slot kruiden met zout en peper en misschien wat suiker om een evt. te veel aan zuren\*\* te compenseren.

*\*\*Ook met sterk ingekookte siroop van rode bessen kun je te zuur uitgevallen rode wijnsaus wat milder maken.*

*Een ander beproefd middel is natriumbicarbonaat (a.k.a. dubbelkoolzure soda, baking soda, zuiveringszout).*

*Deze wijngoulash is lekker met gemengde groenten. Neem daarvoor:*

1 wortel  
1 pastinaak  
¼ knolselder  
100 gr. peultjes

Snij de wortel, de pastinaak en de selder in reepjes. Verhit boter of olie in een pan, doe de groenten er in, zout het licht en bak het, almaar omscheppend, 7 tot 8 minuten.