

## **Rahmgulasch**

### *Roomgoulash*

600 gr. rundvlees  
2 uien  
1 el. zoet paprikapoeder  
zout  
½ l. witte wijn  
2 tenen knoflook  
200 gr. champignons  
1 el. bloem  
2 dl. room

Verhit wat vet in een pan en braad daarin het vlees rondom krachtig aan. Haal het uit de pan en leg het even apart.

Zet het vuur laag en bak de gesnipperde uien in het achtergebleven vet tot ze glazig zijn. De laatste 2 - 3 minuten mogen de fijngehakte tenen knoflook meedoen. Strooi er van het vuur af het paprikapoeder over en blus het meteen af met de witte wijn. Breng het aan de kook en doe het vlees weer in de pan. Is de wijn niet voldoende om het vlees te bedekken, vul het dan aan met heet water.

Laat de goulash rustig stoven tot het vlees gaar en zacht is. Snij de champignons in schijfjes. Die gaan er op het laatst bij. Meng in een kopje de room met een eetlepel bloem en roer dat door de goulash. Laat het nog eens een tien minuutjes gaan, tot de saus mooi dik wordt.