

Rindsgulasch

Rundergoulash

800 gr. rundvlees
3 grote uien
1½ el. zoet paprikapoeder
2 paprika's
1 blik tomaten
2 dl. rode wijn
zout en peper
4 tenen knoflook

Snipper de uien. Die bak je in een grote braadpan in een paar eetlepels olie op een matig vuurtje glazig. Ondertussen snij je het vlees in blokjes van 5 x 5 cm. Kruid het met zout en peper. De paprika's snij je in reepjes.

Als de uien glazig zijn haal je de pan van het vuur. Strooi het paprikapoeder erover, doe het vlees en de paprikareepjes erbij en schep het goed om. Zet de pan terug op het vuur en doe er de tomaten uit blik bij. Maak ze stuk met een houten lepel tegen de rand van de pan. Breng het allemaal aan de kook. Zet het vuur dan laag, doe het deksel schuin op de pan en laat het heel, heel zachtjes pruttelen tot al het vocht zo goed als verdamppt is.

Nu doe je er de helft van de rode wijn bij. Breng het weer snel aan de kook, zet het vuur weer laag en laat het zo heel zachtjes verder gaan. Giet er zo nu en dan een scheutje wijn bij als het te droog dreigt te worden, maar niet eerder dan wanneer het echt nodig is. Als de wijn op is, ga je verder met water, maar beslist niet te veel van dat laatste, want water is, zoals mijn goede vader mij altijd heeft voorgehouden, nog niet goed in je schoenen.

De goulash is klaar als het vlees mooi zacht is. Pers of rasp er de 4 tenen knoflook boven en zet het op tafel met knapperig brood en/of gekookte aardappelen.