



Tsjechische Republiek

Svratecký guláš

Svratka goulash

1 kg. rundvlees
100 gr. gerookt spek
2 uien
200 gr. champignons
1 el. zoet paprikapoeder
3 el. tomatenketchup
1 - 2 tenen knoflook
1 tl. gemalen karwijzaad
½ l. runderbouillon

Snij het rundvlees in blokjes en bak ze in de hete olie snel rondom bruin. Haal ze uit de pan. Snij het spek in blokjes en snipper de ui. Die bak je samen het achtergebleven vet tot de uien glazig worden

Ondertussen snij je de champignons in plakjes. Doe het vlees terug in de pan, bestrooi het met paprikapoeder, rasp er de knoflook boven en giet er de bouillon bij. Als het niet genoeg is om alles net te bedekken mag er wat water bij. Breng het aan de kook, doe er de gesneden champignons en de ketchup bij. Kruid het met zout en gemalen karwij, zet het vuur laag en laat het sudderen tot het vlees zacht is.

Serveer deze goulash met goudbruin gebakken bramboráky.