



Slowakije

Segedínsky guláš

Goulash uit Szeged

1 pond varkensvlees, en dat mag beslist een beetje vet zijn
2 uien, gesnipperd
olie
zout en peper
1 tl. karwijzaad
1 el. zoet paprikapoeder
1 pond zuurkool
200 ml crème fraîche

Verhit de olie in een pan. Doe daar de karwijzaadjes in en bak ze tot ze beginnen te geuren. Dan gaat de gesnipperde ui erbij. Rustig glazig laten worden.

Doe er dan de blokjes varkensvlees doorheen. Laat ze snel even mooi kleuren. Dan strooi je er het paprikapoeder over, peper en zout en zoveel water dat het allemaal net onder staat. Breng het aan de kook en laat het een uurtje heel zachtjes stoven.

Dan kan de (uitgelekte) zuurkool erbij. Nog eens een half uurtje laten pruttelen tot de zuurkool en het vlees zacht zijn.

Ten slotte roer je de room erdoor.

Deze stoofpot gaan we natuurlijk opdienen met lekkere zelfgemaakte knedlíky!