



Tsjechië

Guláš

Tsjechische goulash

1 kilo rundvlees
1 el. zoet paprikapoeder
1 - 2 tl. scherp paprikapoeder
3 uien
2 tenen knoflook
1 rode paprika
1 blokje runderbouillon
1 tl. gemalen karwij
een flinke snuf majoraan
1 flesje bier. Pils is prima.

Verhit wat olie in een pan met een dikke bodem. Snij het vlees in dobbelstenen, bestrooi het met het peper en het zout. Goed mengen en in de hete olie snel rondom bruin bakken. Uit de pan halen en opzij zetten.

Dan zijn de uien en de rode paprika aan de beurt. Lekker even laten kleuren, maar zachtjes aan. Als de uien mooi glazig zijn haal je de pan van het vuur. Roer er de twee soorten paprikapoeder door, zet de pan weer terug en giet het bier erbij. Doe er ook de majoraan, de karwij en het bouillonblokje in. Zet het vuur hoog en wacht even tot het bier kookt; dan kan het vlees weer terug in de pan. Als dat allemaal weer begint te pruttelen kan het vuur op de laagste stand.

Er mag een klein tomaatje bij of wat puree, daar wordt het allemaal wat sneller mals van. Laat de goulash rustig een uur of twee pruttelen met het deksel schuin op de pan. Doe er wat water bij als er te veel vocht verdampt.

Je Tsjechische goulash is klaar als het vlees zacht is, en geen minuut eerder. De saus moet niet te dik zijn, want er moet voldoende zijn voor iedereen om er straks de knoedels in te kunnen soppen, maar als het al te waterig is kun je het natuurlijk een beetje binden met wat in water opgeloste bloem of maïzena. Wel nog heel even laten pruttelen dan.

Garneer de Tsjechische goulash met in ragfijne ringen gesneden rode ui, geef er knedlíky bij, en voor de rest is het dan alleen nog een kwestie van naspoelen met bier.