



Tsjechische Republiek

Zabíjačkový guláš

Varkensslachters-goulash

600 gr varkensvlees
600 gr. orgaanvlees (nieren, lever)
800 gr. uien
50 gr. reuzel
kookvocht van varkensvlees*
4 laurierblaadjes
1 teen knoflook
1 el. heet paprikapoeder
1 tl. zwarte peper
3 el. majoraan
zout
een beetje bloem of maïzena

Snipper de uien en bak ze krachtig aan in de hete reuzel. Af en toe eens goed omscheppen. Ondertussen snij je het vlees, ook het orgaanvlees, in hapklare brokjes. Die gaan in de pan zodra de uien bruin beginnen te worden. Bak het vlees even mee tot het gaat kleuren.

Dan gaat de bouillon (het kookvocht*) erbij en de kruiden: laurier, knoflook, een eetlepel heet paprikapoeder, een tl. peper, een royale snuf zout en 3 el. marjolein. Breng het aan de kook, zet het vuur heel klein en laat het heel zachtjes gaar stoven, tot het vlees zacht is.

Maak de stoofpot tot slot zo nodig dikker met wat bloem of maïzena vermengd met een beetje water, en proef af op zout en peper.

Deze varkensstoofpot zet je op tafel met lekker veel broodknoedels of vers brood, een grote pot bier en een straffe borrel tegen de kou.