



Znojemský guláš

Goulash uit Znojmo

1 kg. rundvlees
3 uien
1 el. mosterd
4 - 5 augurken
½ tl. scherp paprikapoeder
1 el. zoet paprikapoeder
zout

Snipper de uien en bak ze op een laag vuurtje in een paar lepels olie tot ze glazig beginnen te worden. Ondertussen snij je het vlees in blokjes en breng je een liter water aan de kook in je waterkoker. Als de uien glazig beginnen te worden zet je het vuur hoog. Doe het vlees bij de uien en bak het op hoog vuur snel rondom bruin. Haal de pan nu van het gas, strooi er het paprikapoeder over en schep het om. Giet er meteen het kokende water bij en zet de pan terug op het vuur. Roer er de mosterd door, kruid het met zout, zet het vuur op de allerlaagste stand en laat de goulash heel zachtjes pruttelen tot het vlees zacht is. Als de goulash te waterig is kun je hem binden met wat bloem of maïzena.

Snij de augurken in schijfjes. Die mogen op het laatste moment in de goulash. Laat het even goed doorwarmen en zet het dan meteen op tafel, samen met knoedels of gekookte aardappelen.