



# Hongarije

## Hajdúsági tokány

*Stoofschotel uit Hajdúság*

600 gram rundvlees, in blokjes  
50 gram gerookt spek  
200 gram Debrecener worst  
2 uien  
2 teentjes knoflook  
150 gr. lecsó  
zout en peper  
1 el. paprikapoeder  
peperroomsaus  
1 mespunt tijm  
1 dl. olie  
1 dl . rode wijn

Snij het spek in kleine blokjes en snipper de uien. Verhit wat olie in een pan en bak daarin het spek met de uien op een zacht vuurtje, zodat het spek langzaam bruin wordt, het spek smelt en de uien glazig worden.

Zet nu het vuur hoog, doe het rundvlees in de pan en schroei het rondom snel dicht. Haal de pan van het vuur. Roer er het paprikapoeder door, giet er de wijn bij en zet de pan weer op het vuur. Rasp de knoflook en doe hem bij de stoofpot, samen met de tijm, zout en peper en 1 eetlepel zure room. Leg het deksel schuin op de pan en laat het vlees zachtjes gaar sudderen. Als het te droog dreigt te worden mag er een klein scheutje water bij, maar niet te veel. Een tokány is een droge stoofpot.

Snij de Debreciner worst in schijfjes. Als het vlees zacht is gaan die erbij, samen met de lecsó. Als je vindt dat het er allemaal niet smeugig genoeg uitziet mag er nog een scheut zure room bij. Breng het aan de kook en laat het nog heel eventjes zachtjes doorprutten.

*In Roemenië gaan onder de naam "tocană haiducească" alle mogelijke stoofpotjes door het leven: met rund-, kalfs-, kippe-, lams- of varkensvlees of een combinatie daarvan; met worst en zonder worst; met spek en zonder spek, en met of zonder wijn, uien, paprika's, aardappelen, knoflook en tomaten. Het enige dat al deze stoofschotels gemeen lijken hebben is dat ze stevast gegeten worden met mămăligă, en ook bij deze Hajdúsági tokány zou dat prima smaken. Maar ook galuski of rijst gaan goed samen met deze stoofschotel.*