



Slowakije

Divinový guláš

Wildgoulash

500 gr. hertenvlees
500 gr. everzwijnvlees
100 gr. gerookt spek
500 gr. uien
2 tenen knoflook
1 tl. scherp paprikapoeder
2 dl. droge rode wijn
zout

2 tl. kruiden "St. Hubertus"

(te vervangen door: 6-8 jeneverbessen, 1 tl. gedroogde tijm, 1 laurierblad, wat vers gemalen zwarte peper, 1 tl. koriander, een paar fijngesnipperde blaadjes salie, een klein stukje geraspte gember, twee kruidnagelen en een klein snuffje suiker.)

1 rode paprika

2 middelgrote aardappelen

Snij het vlees in niet te kleine blokjes en braad het in twee el. reuzel of olie op hoog vuur rondom aan. Haal het uit de pan en zet het even apart.

Zet het vuur laag en bak de gesnipperde uien samen met het in blokjes gesneden spek in het achtergebleven vet heel rustig tot de ui glazig wordt. Rasp de knoflook erboven, schep het een keer om en meng er dan van het vuur af het paprikapoeder onder. Blus het meteen af met de rode wijn. Breng het aan de kook en doe het vlees terug in de pan. Bedek het met zoveel (het) water dat het allemaal mooi onder staat. Voeg een snuf zout, de Hubertuskruiden en de in stukjes gesneden rode paprika toe en laat het op een zacht vuurtje sudderen tot het vlees zacht begint te worden.

Ondertussen schil je de aardappelen. Rasp ze en doe ze bij de goulash. Laat het minstens een half uur verder stoven, tot het vlees mooi zacht is en de aardappelen de saus hebben gebonden.

Serveer deze wildgoulash met aardappelknoedels.