



Tsjechië

Gulaš podle Magdaleny Rettigové

Goulash volgens Magdalena Rettigova

“Snij voor zes personen minstens anderhalf tot twee pond eerder geklopt rundvlees in zeer kleine stukjes als kleine brooddebelsteentjes, het beste is daarvoor de runderhaas of van de bil of anders van de rib; doe in een braadpan een stukje boter, op 2 pond ongeveer 35, hoogstens 50 gram, dan twee fijngesneden uien en een kleingesneden peterseliewortel, laat alles snel stoven; wanneer het te droog wordt, giet er lepelgewijs runderbouillon bij, vooral daarom mag het niet te veel gezouten worden, omdat, wanneer men dan runderbouillon, die ook gezouten is, bijschenkt, men het snel te zout zou kunnen maken; wanneer het voldoende zacht is, laat het tot weinig vocht inkoken, kruid het met een beetje majoraan en paprika, of bij gebrek daaraan, met peper, schep het op, maak er een krans rond van gesmoorde aardappelen zoals bij no.7* en dien het op.

NB. Dit goulashvlees kan men ook van kalfs- of lamsvlees maken.”

“Schil de aardappelen en snij ze in dunne plakjes. Leg ze minstens een half uur in koud water. Dep ze goed droog met een doek en bak ze dan in gesmolten boter, kruid ze met zout en laat ze goudbruin bakken. Wie een vriend van de ui is kan, voordat hij de aardappelen er in doet, kleingesneden uien in de boter bruin bakken.”