Tsjechië

Guláš z hovězího srdce
Goulash van runderhart

400 gr. runderhart (evt. varkenshart)
2 uien
50 gr. gerookt spek - fijn gesneden
1 el. reuzel of olie
1 el. zoet paprikapoeder
½ - 1 tl. scherp paprikapoeder
runderbouillon (mag best van een blokje)
2 tenen knoflook
1 tl. tomatenpuree
1 laurierblad
3 pimentkorrels
zout
zwarte peper
1 groene paprika
1 el. bloem
1 ui voor de garnering

Snipper de uien en bak ze samen met het klein gesneden gerookt spek en een lepel reuzel (of olie) op een zacht vuurtje glazig. Snij het hart ondertussen in kleine stukjes. Als de uien glazig zijn en beginnen te kleuren en het spek zowat is uitgebakken mag dat erbij. Zet het vuur wat hoger en bak de stukjes hart al omscheppend even mee.

Nu mag het paprikapoeder inde pan. Schep om en overgiet het meteen met bouillon, voldoende om het allemaal zo'n beetje te bedekken. Rasp er de tenen knoflook boven, roer de tomatenpuree erdoor, voeg laurier en piment toe en kruid het met zout en een beetje zwarte peper. Laat de goulash heel rustigjes koken tot het hart zacht is. Dat gaat zeker 1½ uur duren, en misschien nog wel iets langer. Wordt de goulash te droog, dan gaat er natuurlijk een scheut water bij.

Als de stukjes hart zacht zijn doe je de in reepjes gesneden paprika in de pan. Meng de bloem met wat koud water en roer dat door de goulash. Laat het nog even wat koken tot de saus wat dikker wordt. Proef af op zout en peper.

Garneer de goulash van runderhart met flinterdun gesneden uienringen en serveer met knedlíky. Brood, rijst of pasta past er ook prima bij.