



Gulášová polévka

Goulashsoep

1 grote runderschenkel
3 - 4 uien
2 - 3 tenen knoflook
1 tl. gemalen karwij
1 tl. scherp paprikapoeder
1 el. zoet paprikapoeder
majoraan
1 flesje pils
runderbouillon (mag best van een blokje)

Verhit wat reuzel of olie (geen boter, want die zal verbranden) in een pan met een dikke bodem. Spoel de schenkel onder koud water af, dep ze droog met keukenpapier en bak hem aan beide kanten kort en krachtig aan in het hete vet. Haal hem uit het vet en zet hem even apart.

Zet het vuur nu laag (haal de pan even van het vuur om wat af te laten koelen) en bak de gesnipperde uien in het achtergebleven vet heel rustig glazig. Neem er de tijd voor; het gaat al gauw een minuut of twintig nodig hebben. Als de uien zacht zijn doe je er de fijngehakte tenen knoflook en het gemalen karwijzaad bij en bak je het nog twee minuutjes verder. Haal de pan van het vuur, roer er het paprikapoeder door en blus het meteen af met het bier. Breng het aan de kook, leg het vlees terug in de pan en zet het vuur nu zo laag dat het net tegen de kook aan blijft. Af en toe een belletje is goed, meer niet. Laat het zo een uurtje of drie zijn gangetje gaan. Zet het vuur dan uit, laat de soep afkoelen en zet ze een nacht in de koelkast.

De volgende dag haal je het vlees uit het vocht. Snij het in kleine blokjes. Het bot mag weg. Leg het vlees terug in de pan, giet er een royaal literkje bouillon (of water met een blokje) bij, kruid het met een snuf majoraan en breng de goulashsoep heel langzaam weer opnieuw aan de kook. Wil je extra dikke goulashsoep, doe er dan nu een in stukken gescheurde bruine boterham bij. Laat het heel rustigjes nog een uurtje pruttelen tot de soep dik en diep rood is, met van de smakelijke glanzende vetoogjes op het oppervlak.

Schep de goulashsoep in uitgeholde broden of in kommen en garneer met wat in fijne ringen gesneden ui.