



Tsjechië

Jelení guláš

Hertengoulash

1 kg. hertenvlees
400 gr. uien
1 el. tomatenpuree
2 dl. droge rode wijn
1 tl. scherp paprikapoeder
1 sinaasappel
5 - 6 jeneverbessen
1 snuf majoraan
zout en peper
zure room
vossebessencompôte

Snij het vlees in niet te kleine blokjes, kruid het met zout en peper en bak het op hoog vuur rondom aan in olie of reuzel. Haal het uit de pan en leg het apart.

Zet het vuur laag en bak de gesnipperde uien in het achtergebleven vet tot ze glazig worden. Doe er de tomatenpuree door, bak het een minuutje mee en haal de pan van het vuur. Strooi er het paprikapoeder over, blus af met de wijn en breng het aan de kook. Doe het hertenvlees terug in de pan plus voldoende water om het net te bedekken. Kruid het met de jeneverbessen, 1 tl. fijngeraspte sinaasappelschil, een eetlepel vossebessencompôte en een snuf majoraan en laat het op een klein vuurtje pruttelen tot het vlees zacht is.

Dien de hertengoulash op met een schijf sinaasappel, een lepel zure room en een lepel vossebessencompôte, met als bijgerecht een paar schijven Karlovaské knedlíky.