Tsjechië

Koňská kýta po cikánsku

Paardenvlees op zigeunerwijze

1 kg. paardenvlees
140 gr. (= 2 kleine blikjes) tomatenpuree
2 tenen knoflook
1 tl. gedroogde oregano
1 tl. gedroogde peterselie
½ tl. gemalen karwij
½ tl. gedroogde munt
olie
2 uien
½ l. runderbouillon (mag best van een blokje)
1 tl. scherp paprikapoeder (meer mag ook, naar smaak)
zout en peper

Snij het paardenvlees in kleine stukken of repen. Doe het in een kom en meng het met een el. olie, de tomatenpuree, de tenen fijngemaakte knoflook en de kruiden: oregano, peterselie, karwij en munt. Sluit de kom goed af en zet het in de koelkast. Een paar uur is goed, een hele nacht is nog veel beter.

Doe een scheutje olie in een pan met dikke bodem en bak er op een zacht vuurtje de gesnipperde uien in tot ze glazig worden. Dan mag het vlees erbij. Rooster de brij zodat ze wat bruinig wordt en de puree inkookt, maar pas op dat de zaak niet aanbrandt.

Strooi er een theelepel heet paprikapoeder over, schep het om en giet er dan meteen de bouillon bij. Kruid het met een beetje zout en wat zwarte peper. Breng het snel aan de kook, zet het vuur dan weer laag en laat het rustig een uurtje of wat smoren. Ga wel zo af en toe met een houten lepel over de bodem van de pan zodat het niet aankoekt. Als het te droog wordt mag er een scheutje bouillon of water bij, maar maak er geen soep van: het moet een dikke pot blijven.

Als het vlees zacht is proef je het af op zout en peper. Dit paardenvlees op zigeunerwijze smaakt prima met eigenlijk alles: in Tsjechië krijg je natuurlijk meestal knedlíky op je bord, maar ook met frieten, pasta, gekookte aardappelen, rijst of brood smaakt dit vleespotje uitstekend.