



Vuřt guláš

Worst goulash

reuzel

5 uien

1 paprika (rood, groen of geel)

1 tl. karwijzaadjes

1 el. zoet paprikapoeder

1 tl. scherp paprikapoeder

worst (kabanosu/cabanossi)

1 l. runderbouillon (of water met een blokje)

2 tenen knoflook

1 tl. gedroogde majoraan

2 el. bloem

Snipper de uien, snij de paprika in reepjes en bak ze samen met de tl. karwijzaad in wat reuzel (boter of olie mag ook) tot de uien glazig worden. Ondertussen snij je de worst in schijven. Die gaan erbij. Bak ze al omscheppend even mee. Haal nu de pan van het vuur, strooi er het paprikapoeder over, roer het goed om en blus meteen af met de bouillon.

De pan mag terug op het vuur. Breng het aan de kook. Rasp er de tenen knoflook boven en doe er de majoraan bij.

Meng de bloem met een scheut water. Daarmee bind je de goulash. Strooi er de majoraan over en laat het nog vijf minuutjes zachtjes pruttelen.