

Goulash



Hoofdgerecht (10 personen)

Benodigheden

- 1,5 kg Lamsvlees
- 350 ml olijfolie
- 100 gram spekreepjes
- 3 grote ui
- 5 teentjes knoflook
- 10 paprika's (rood en groen)
- 5 eetlepels bloem
- 4 eetlepels chilipoeder
- 2 blikje tomaatstukjes (400 gram)
- 2,5 deciliter rode wijn
- 5 deciliter Rundvleesbouillon
- 5 theelepels tijm
- 10 vastkokende aardappelen
- 500 gram sperziebonen

Bereiding

1. Snijd het vlees in stukken en wentel ze door de bloem. Verhit de vloeibare margarine in een braadpan en bak het vlees op matig hoog vuur in ca. 5 minuten al omscheppend rondom bruin.
2. Bak de spekreepjes ca. 2 minuten zachtjes mee.
3. Pel en snipper de ui en de tenen knoflook.
4. Maak de paprika's schoon en snijd ze in stukken.
5. Schep de ui, knoflook en paprika door het vlees en bak alles nog ca. 2 minuten.
6. Strooi het chilipoeder erover en bak dit ca. 2 minuten zachtjes mee.
7. Schenk de gezeefde tomaten, de wijn en de bouillon langs de rand van de pan bij het vlees.
8. Voeg de tijm toe.
9. Breng het geheel aan de kook en laat de goulash afgedekt ca. 1,5 uur heel zachtjes sudderen (pan hoger boven het vuur hangen).
10. Schil de aardappelen en snijd ze in kleine blokjes. Haal de sperziebonen af en snijd ze in drieën.

11. Schep de aardappelblokjes en sperziebonen door de goulash en smoor het gerecht in nog ca. 45 minuten zachtjes gaar.

Planning

Het bereiden van Goulash kost veel tijd (circa 2,5- 3 uur), begin daarom direct met het snijden en bakken van het lamsvlees.