

# Hongaarse Goulash



 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 30 min.

 Bereiding: 180 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 800-1000 gr. riblap of runderlappen
- 1 groene en 1 rode paprika
- 1 Teentje Knoflook
- 1 Ui
- 300 ml. runderbouillon
- 1 middel groot blikje tomatenpuree
- 50 gr. boter
- 1 eetl. bloem
- 1 Mespuntje cayennepeper
- 1 Mespuntje komijnpoeder
- 1 eetl. paprikapoeder

## Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)

# Hongaarse Goulash



## Bereiding

- 1 Ui en paprika schoonmaken (pitjes eruit halen) en in reepjes snijden.
- 2 Snij het vlees in grotere blokjes van ongeveer 2 x 2 cm.
- 3 Gebruik een grote pan met vooral een dikke bodem, dek aan gietijzeren pan. Verhit eerst de pan en laat daarna de boter erin smelten. Bak het vlees rondom bruin. Het garen gebeurt straks. Als het vlees een beetje bruin is, kunnen de uien erbij. Als de uien glazig zijn, mag de paprika er ook bij.
- 4 Nu gaan we de kruiden toevoegen. Hierdoor ontstaat de échte Goulash-smaak en laat jouw keuken alvast heerlijk ruiken. Al is de paprika ook wel cruciaal. De komijn, cayennepeper, paprikapoeder, tomatenpuree en bloem mogen erbij. Peper en zout naar smaak toevoegen.
- 5 Tot slot het geperste teentje knoflook en de bouillon toevoegen.
- 6 Nu kan het 3 uur lang sudderen, geuren en kleuren.
- 7 Nu af en toe even roeren en verder met rust laten. Het vlees is klaar wanneer u het met de vork uit elkaar kunt duwen.

## Serveren

Serveert u de goulash, traditioneel met rijst.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)