

Winter goulash

Ingredienten

1 kg rundstoofvlees
2 Eetlepels Bloem
8 dl vleesbouillon
4 Paprika's
2 grote uien
2 teentjes knoflook
2 rode pepers
2 Blikjes gepelde tomaten in sap (2x400gr)
1 blikje tomatenpuree (140gr)
2 dl Rode wijn
125 gr magere spekreepjes
100 ml volle yoghurt
Olijfolie
Tijmblaadjes
Zout en peper

Bereidingswijze

Vorbereiding:

Maak 8 dl vleesbouillon

Snijdt de uien in schijfjes en de rode peper en hak de knoflook fijn.

Snijdt het vlees in stukken en rol de stukken door de bloem.

Snijdt de paprika's in reepjes.

Zorg dat de yoghurt op kamertemperatuur is.

Giet de gepelde tomaten af, het sap kun je met de vleesbouillon gebruiken om vocht toe te voegen, en snijdt ze in stukken.

Bak het vlees lekker bruin gedurende 5 a 6 minuten.

Afhankelijk van de pan in meerdere porties bakken, het vlees mag niet op elkaar liggen. Bij iedere portie vlees een deel van de spekjes even (mee) laten bakken.

Doe het rundsvlees en de spekjes in een kom.

Bak de uien met de pepertjes en de knoflook zachtjes in de draadjesvleespan in wat olijfolie.

Voeg na een minuut of 4, als de uien bruin beginnen te worden, de tomatenpuree, de tomatenstukjes, de tijmblaadjes, het rondsstoofvlees, de spekjes en de wijn er bij.

Roer alles goed om. Doe er zoveel vleesbouillon (met tomatensap) bij dat alles onder het vocht staat.

Laat het 2-3 uur pruttelen. Voeg indien nodig af en toe nog wat vleesbouillon (met tomatensap) toe.

Drie kwartier voor het opdienen doe je de paprika's er bij, weer even door elkaar roeren, en er voor zorgen dat alles onder het vocht blijft. De paprika's nog 45 minuten mee laten sudderen.

Roer vlak voordat je de goulash gaat opdienen, de yoghurt, die op kamertemperatuur moet zijn, door de goulash. Breng indien nodig op smaak met zout en peper. Klaar!