

Goulash, de echte



Ingrediënten (voor 2 personen)

500 gram wildzwijnpoulet (of runderpoulet)	2 stengels bleekselderij, in stukjes van 1 cm
75 gram magere spekblokjes	1,5 liter runderbouillon
2 uien, gesnipperd	2 theelepels karwijzaad
4 tomaten, ontveld en zonder pitjes	2 aardappelen, geschild en in kwarten
2 rode paprika's, ontveld en zonder zaadjes	takje peterselie om te garneren
2 eetlepels paprikapoeder (mild of pittig naar eigen smaak)	(eventueel tabasco, worcestershire sause, citroensap)

Bereiden

Ontvel de tomaten (1,5 minuten onderdompelen in kokend water) en de paprika's (insmeren met olie en aan een vork boven een vlam houden of in een oven op 200 graden, 10 minuten). Fruit de uien in een stoofpan met de spekblokjes en het karwijzaad zo'n 5 minuten in een klontje boter of scheutje zonnebloemolie. Voeg de paprikapoeder toe en roer tot de geur vrijkomt (let op, brandt snel aan). Bestuif de poulet met bloem en bak even mee. Doe dan de bleekselderij, paprika en tomaat erbij. Voeg een halve liter bouillon toe. Alles een paar minuten flink roeren op laag vuur. Voeg nog wat bouillon toe totdat het vlees net onder staat. Laat een uurtje stoven op zacht vuur met deksel op de pan. Af en toe roeren. Na een uur het vuur hoog zetten en het vocht laten inkoken. Goed roeren en daarna weer een halve liter bouillon toevoegen. Vuur laag en weer laten stoven met het deksel op de pan. Regelmatig roeren en bouillon toevoegen, zodat het vlees net onder het vocht staat. In totaal zo'n 2,5 uur laten stoven. 30 minuten voor de eindtijd de aardappelkwarten toevoegen en zachtjes laten pruttelen zonder deksel op de pan. Aan het eind zijn het vlees en de aardappelen goed gaar en de saus geconcentreerd. Eventueel wat water toevoegen als de smaak te geconcentreerd is of als er teveel vocht is verdampt. Als je er van houdt: op smaak brengen met worcestershire sause, tabasco en een paar druppels citroensap. serveer in een mooie schaal of kom. Garneer met een takje peterselie. Wijntip: een mooie Riesling.

