



## Recept

Ingezonden door: Amaris

### Szegediner goulash:

#### Ingrediënten voor 4 personen

125 gr doorregen spekblokjes  
250 gr varkenspoellet  
250 gr zacht runderpoellet  
2 teentjes knoflook  
250 gr uien  
500 gr tomaten  
250 gr zuurkool  
20 gr (kruiden)boter  
peper, zout  
1 flinke eetlepel paprikapoeder  
1 theelepel tijm  
1 kop rode wijn  
1/8 liter zure room



#### Bereidingswijze

Schil de uien en de knoflook en hak ze fijn.  
Pel de tomaten en snijd ze klein.  
Smelt in een braadpan de boter en bak al roerend het spek, samen met de uien en de knoflook.  
Doe het vlees erbij, bestrooi het met peper en zout en bak het bruin.  
Strooi de paprikapoeder erover en blus af met de wijn.  
Roer de tomaten en de tijm erdoor.  
Smoor alles zachtjes ? 1 uur met het deksel op de pan.  
Spoel de zuurkool af en maak die goed los.  
Doe de kool in de pan en kook hem 15 minuten mee.  
Roer tenslotte de zure room door de goulash.

Tip: Heerlijk met gekookte rijst of met Boerenbrood