

Pittige goulash met frieten

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 kilogram rundsstoofvlees
20 gram boter
4 uien (in ringen gesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
30 gram bloem
1 glas witte wijn
2 rode paprika's
2 groene paprika's
250 gram champignons
1 blik gepelde tomaat
1 l runderbouillon (2 bouillonblokjes per liter)
2 blaadjes laurier
1 eetlepel paprikapoeder (gerookt)
peper en zout
1 theelepel cayennepeper
2 kilogram aardappelen
frituurolie
1 potje zure room
3 takjes bladpeterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze

1. **Dep het vlees goed droog met keukenpapier. Smelt de boter in een diepe pan met dikke bodem (type Le Creuset) en bak hierin in kleine porties (waarschijnlijk moet je drie keer bakken) elk stukje vlees rondom rond goudbruin aan. Haal gebakken stukjes vlees uit de pot om verder te kunnen bakken met het overige vlees.**

2. **Zodra al het vlees is gebakken, voeg je de uien toe. Laat deze mooi mee bruinen.**

3. **Voeg de knoflook toe en laat nog 1 minuut bakken. Bestrooi alles in de pan vervolgens met bloem en roer goed. Laat 2 minuten aanbakken. Blus de pan met de witte wijn en laat deze bijna volledig inkoken.**

4. **Voeg de in blokjes gesneden paprika en de in plakjes gesneden champignons toe.**

5. **Voeg de gepelde tomaten samen met de rundsbouillon toe. Breng op smaak met de laurierblaadjes, het gerookte paprikapoeder, peper, zout en cayennepeper.**

6. **Laat onder afgesloten deksel op een heel laag pitje 2,5 uur zachtjes pruttelen, waarvan het laatste uur zonder deksel (zo kan de saus indikken). Check of het vlees botermals is. Is dat niet het geval, zet het vlees dan nog een kwartier terug op het vuur. Check opnieuw.**

7. **Schil de aardappelen en snij in frieten. Frituur een eerste keer in olie van 150 °C, tot de frieten gaar maar nog niet gekleurd zijn. Laat ze volledig afkoelen. Frituur dan in olie van 180 °C.**

8. **Werk de goulash af met zure room en bladpeterselie voor je hem serveert.**