

Zuurkool goulash

Ingrediënten voor 4 pers

Ingrediënten voor 4 personen:
400 gr. doorregen runderlappen
300 gr. uien
4 paprika's in verschillend kleuren
40 gr. bak- of braadboter
2 knoflookteentjes
zout en peper
½ theel. Paprikapoeder
½ theel. Karwij
1 dl. bier
1 dl. water
500 gr. zuurkool
4 eetl. zure room

Bereiding

- Snijd de runderlappen in blokjes,
- Snipper de uien, halveer de paprika's haal het zaad eruit en snijd ze in reepjes,
- Verhit in een ruime braadpan braadboter en bak de vleesblokjes bruin,
- Doe de gesnipperde uien en paprika reepjes erbij, pers het knoflookteentje er boven uit, strooi zout, paprikapoeder en karwij erbij en verwarm het al roerende even mee en giet dan bier en water erbij,
- Laat alles 45 min. met gesloten deksel zacht sudderen,
- Leg de zuurkool erop, trek deze met 2 vorken uiteen zodat het vlees ermee bedekt is en laat 1 uur stoven,
- Schep alles door elkaar met de zure room en nog peper en paprikapoeder.

Laat het geheel afkoelen

Bewaarconditie: Diepvriesbakjes of Zip-Lock zakjes met eerst een extra plastic zakje

