

# Herten-goulash met zuurkool

Benodigdheden:

800 g goulashvlees

koffielepels suiker

2

6 uien

koffielepels tomatenpuree

2

2 teentjes knoflook

1,5 dl zure of gewone room

4 eetlepels olijfolie

½ liter blanke hertenfont

3 eetlepels paprikapoeder

peper en zout

600 g zuurkool (reeds klaargemaakt)

- Bak het vlees in de hete olie.
- Voeg de knoflook en de gesneden uiringetjes toe
- Strooi het paprikapoeder erover en roer
- Voeg de hertenfont toe
- Laat het geheel stoven onder gesloten deksel gedurende 1 uur en 30 min.
- Voeg de laatste 15 min. de zuurkool, de suiker en de tomatenpuree toe.
- Neem de goulash van het vuur en roer de room eronder.
- Dien warm op en serveer met bruin brood, aardappelpuree en mosterd.

- ❖ Wijn; een frisse Elzasserwijn Riesling
- ❖ Goulash of andere stoofbereidingen kan men steriliseren en meenemen op reis.

