



HERTENGOULASH

R E C E P T

Ingrediënten

750 gram hertengoulash of hertenpoulet (in blokjes)
2 eetlepels boter
1 ui, gesnipperd
1 eetlepel tomatenpuree
1 1/2 dl wild- of runderbouillon en 1 1/2 dl rode wijn
1 theelepel rozemarijn
6 jeneverbessen
1 laurierblad en 1 kruidnagel
75 gram mager roospek, in dobbelsteentjes
60 gram champignons, in plakjes
1 eetlepel rode-bessengelei
1 eetlepel zilveruitjes
1 eetlepel piccalilly
2 plakjes ontbijtkoek, in stukken gesneden
zout en peper, eventueel allesbinder

Bereidingswijze

Bak het vlees in 1 eetlepel boter even aan in een hapjespan, bestrooi het vlees met zout en peper
Fruit in een andere pan de ui in de resterende boter en roer de tomatenpuree door de ui
Aflussen met de bouillon en rode wijn
Giet het mengsel bij het vlees en voeg de rozemarijn, jeneverbessen, laurier en kruidnagel toe
Laat het vlees op een laag vuur met de deksel op de pan gaar stoven (circa 45 minuten)
Bak, terwijl het vlees gaart, de dobbelsteentjes spek krokant
en bak de champignons in een beetje van het spekvet
Doe het spek bij de goulash, samen met de champignons, de bessengelei, zilveruitjes, piccalilly en de ontbijtkoek
Laat alles samen nog even zachtjes sudderen tot de ontbijtkoek is opgelost
en de saus enigszins is gebonden, breng op smaak met zout en peper

Aantal personen: 4

Tip: Een scheutje gembersiroop door de dressing of saus