

Goulashsoep



Hoofdgerecht

Maaltijdsoep

4 personen

Land: Hongarije

Bereidingstijd: 15 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 1 ui, grof gehakt
- 3 eetlepels olie
- 1/2 theelepel karwijzaad
- 1 teentje knoflook, geplet
- 400 gram riblappen, in blokjes

- 1 à 2 eetlepels paprikapoeder (of gulyáskrém), mild of scherp naar smaak
- 1 liter runderbouillon
- 1 worteltje, grof gehakt
- 2 paprika's in 2 kleuren, in repen
- 1 tomaat, in stukken
- 2 takjes bladselderij, gehakt
- 300 gram vastkokende aardappelen
- zout en peper naar smaak
- eventueel 2 nestjes tagliatelle of andere pasta

Bereidingswijze

1. Bak de ui glazig op halfhoog vuur in een soeppan. Bak de knoflook en het karwijzaad een half minuutje mee. Voeg het vlees, het paprikapoeder en de bouillon toe en sudder op je zachtste pitje redelijk gaar in ongeveer 1,5 uur. Doe er dan de wortel, paprika's, tomaat, selderij en aardappel bij.
2. Sudder tot de aardappels vrijwel gaar zijn. Breng op smaak met paprikapoeder of crème uit een tube en misschien zout. Wie wil knijpt nu nog 1 of 2 nestjes tagliatelle fijn boven de pan en laat die garen.
3. Serveer de soep gloeiend heet.

Tenslotte

Goulash geniet wereldfaam als dé Hongaarse specialiteit. De naam is zo bekend dat zelfs een term als 'goulashcommunisme' over de gehele wereld in de geschiedenisboekjes vermeld wordt. Iedereen weet vrijwel meteen dat hiermee Hongarije wordt bedoeld. Het woord gulyás betekende oorspronkelijk alleen 'runderherder' en het woord gulyáshús betekende letterlijk 'goulashvlees', naar het gerecht dat door de herders werd bereid. Tegenwoordig zijn deze betekenissen samengesmolten en betekent gulyás zowel 'runderherder' als 'goulashsoep'. Het was altijd bijzonder lastig om aan echte Hongaarse paprikapoeder te komen voor het maken van Gulyásh. Maar ziet! Het enthousiasme van een halve Hongaar uit Dordrecht heeft licht in de duisternis gebracht. Deze Atilla Szunomar startte een importbedrijfje en biedt zijn waren aan via www.lekkersuithongarije.nl. Ze bieden verschillende paprikapoeders en intrigerende tubes met pasta, speciaal om er goulash en pörkölt mee te maken. Kijk, goulash heet eigenlijk gulyásh, maar dan is het geen goulash, begrijpt je wel? Gulyásh is maaltijdsoep. En wat wij goulash noemen, heet in Hongarije pörkölt. Klein minpuntje is dat alles erop in het Hongaars staat. Let op, csemege betekent delicaat, en csípös scherp. Hoewel, dat viel te proeven. In Hongaarse kookboeken wordt over die speciale tubes gesproken. Dat treft, want je hebt die ook (nog) niet, en dit gerecht moet dus tubeloos te maken zijn. Hongaren geven er vers witbrood, gedroogde scherpe paprika's en een glas Kadarka of Egri Bikavér bij, zo meldt Szunomar op zijn website. Nou, wel twee ook, kan ik uit ervaring melden. Op deze website is trouwens ook een compleet goulashpakket is te bestellen met alle kruiden.