RUNDERGOULASH MET UI

Duits recept



Voorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 2 uur 45 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 400 g uien, in kwarten - 30 ml koolzaadolie - 1 el zoete paprikapoeder - 2 el tomatenpuree - 150 ml rode wijn - 1 kg rundvlees in blokjes (4x4 cm) - 1 el zout - 3 mespuntjes peper - 400 ml bouillon - 3 knoflookteentjes, fijngehakt - Â¼ tl biologische citroenschilletjes - 2 mespuntjes komijn, grof gemalen - 1 tl marjolein, fijngesneden - 1 tl tijm - 2 el bloem - 5 el rode wijn

1. Hak de uien met het programma EXPERT gedurende 10 seconden op snelheid 13 (zonder te verwarmen).

2. Voeg de koolzaadolie toe en start het programma EXPERT opnieuw gedurende 15 minuten op snelheid 2A en op 110 °C.

3. Voeg de paprikapoeder en tomatenpuree toe. Start het programma EXPERT opnieuw gedurende 8 minuten op snelheid 2A en op 120 °C.

4. Schenk de rode wijn in de kom en start het programma EXPERT gedurende 8 minuten op snelheid 2A en op 120 °C.

5. Breng het vlees op smaak met peper en zout en leg het in de bouillon in de kom. Start het programma EXPERT gedurende 2 uur op snelheid 1A en op 95 °C.

6. Voeg de knoflook, citroenschilletjes, komijn, marjolein en tijm toe. Meng de rode wijn met de bloem in een kopje en schenk bij het mengsel in de kom. Start het programma EXPERT opnieuw gedurende 10 minuten op snelheid 1A en op 95 °C.

7. Haal het vlees uit de kom en mix de saus met het programma EXPERT gedurende 15 seconden op snelheid 15 (zonder te verwarmen).

8. Leg het vlees terug in de kom en verwarm met het programma EXPERT gedurende 2 minuten op snelheid 1A en op 100 °C.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout) - version DE