**Hongaarse gulyàs**

rode uien   
sjalotjes

rundstoofvlees

vloeiende bloem

paprikapoeder (zacht)

passata

rode paprika’s  
gepelde tomaten

knoflook

wortelen

zure room

olijfolie

laurier

[runderbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

peper en zout

platte peterselie

buikspek  
rozemarijn  
tijm

komijn

peper en zout

Sauteer grof gesneden rode ui en sjalot, samen met geplette knoflookteentjes, grof gesneden paprika’s en wortelblokjes in een beetje olijfolie.

Snijd het buikspek in dikke stukken en bak het in een afzonderlijke braadpan. Wentel het stoofvlees in bloem, klop af en schroei dicht in olijfolie. Kruid met peper en zout. Maak een kruidentuiltje van verse takjes tijm, rozemarijn, peterseliestengels en laurierblaadjes.

Voeg nu alles samen en kruid met zacht paprikapoeder en komijn. Voeg gepelde tomaten uit blik en een busje passata toe. Overgiet met [**runderbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en een glas rode wijn tot alles onder staat. Meng goed en laat minstens 1 uur of langer sudderen op laag vuur tot het stoofvlees gaar is.

Zet de bereiding een nachtje weg op een koele plaats. Warm terug op voor het opdienen en werk af met gehakte peterselie.

Dien op, indien beschikbaar, in individuele keteltjes met geroosterd stokbrood en een potje zure room.