**Szegediner goulash van jong everzwijn**

uien
rode puntpaprika
knoflook
jong everzwijn (stoofvlees)
vers spek
boter
rode wijn
peper en zout

kummel / karwij
komijn
laurier
paprikapoeder
tomatenpuree
zuurkool in witte wijn
wildfond
rode wijn
vloeiende bloem
zure room

Verhit boter in de kookpot en bak de spekreepjes op middelhoog vuur. Droog het everzwijnstoofvlees met keukenpapier en kruid het met peper uit de molen. Schep het vlees bij het spek en roer om. Laat het rondom bruin bakken.

Schep in halvemaantjes gesneden uien en op reepjes gesneden rode puntpaprika in de pot en laat de uien glazig worden. Voeg een halve bol geplette knoflookteentjes toe.

Roer vervolgens een paar eetlepels tomatenpuree door de bereiding. Kruid naar eigen smaak met paprikapoeder, karwijzaadjes (kummel) en komijn.

Bestuif met een paar eetlepels vloeiende bloem en laat alles al roerbakkend een minuutje garen.

Roer nu de zuurkool in wijn erdoor. Doe er wildfond en een glas rode wijn bij met twee blaadjes laurier. Zorg dat het vlees volledig ondergedompeld is. Sluit het deksel maar laat wel een klein randje vrij. Laat de goulash minstens een uur sudderen op laag vuur. Controleer dan of het vlees gaar is. Verleng de kooktijd indien nodig.

**Op het bord.** Een portie goulash afgewerkt met wat gehakte peterselie. Zet een schaaltje met zure room op tafel voor de liefhebbers. Dien op met geroosterd stokbrood, knedliky of een aardappelbereiding.