**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.