**Birkapörkölt**

lamsschouder  
rode uien  
knoflook  
boter

paprika’s  
tomaten  
paprikapoeder  
peper en zout  
komijnpoeder

Snijd een paar rode uien in halvemaantjes. Reken op 1/3 van het gewicht van het vlees aan uien. Pel een bol knoflookteentjes en hak ze fijn. Als vetstof kan je kiezen voor smout, maar in dit recept gebruik ik boter.

Stoof de uien met knoflook kort aan in de boter in een hoge diepe kookpot. Voeg in repen gesneden speklappen toe en laat die rondom bakken. Voeg het lamsvlees toe. Roer om en kruid naar smaak met zacht paprikapoeder, komijnpoeder, peper en zout.

Roer opnieuw om en laat een tiental minuutjes half afgedekt sudderen. Roer om en voeg gesneden puntpaprika’s en in schijven gesneden tomaten toe. Even niet omroeren. Laat opnieuw 10 minuutjes sudderen. Roer nu alles goed om en giet er een glas water bij. Je kan het water vervangen door lamsfond.

Laat de bereiding nu verder sudderen tot het vlees volledig gaar is. Controleer dat elke 15 minuten. Reken op 1 tot 11/2 uur bereidingstijd. Indien het te droog wordt, giet je er mondjesmaat wat meer vocht bij.

**Wat je nog moet weten over dit gerecht.**

Vraag aan je beenhouwer om een volledige lamsschouder te versnijden, eerder verzagen, met bot en al, in niet al te grote stukken.

In de originele Hongaarse recepten wordt meestal gekozen voor rode én voor groene paprika’s. Laat de groene weg voor een iets zoeter resultaat.

Je kan rode wijn toevoegen, maar dit werd door de herders vooral gebruikt om de ‘stank’ van het gerecht te verbloemen. Weet dat oorspronkelijk zowat het héle schaap gebruikt werd, met kop, poten en slachtafval erbij.

De échte bereidingswijze, in een ronde kookpot aan een driepikkel boven een open vuur, bestaat erin om de ingrediënten in lagen toe te voegen: smout onderaan en dan meerdere lagen van afwisselend vlees, kruiden en groenten.

Er wordt zeer weinig extra vocht toegevoegd en er wordt niet geroerd in de pot. De smaken zouden het beste tot hun recht komen als je vlees en botten anderhalf uur rustig laat sudderen in zijn eigen sap, zonder toevoeging van veel vocht.