

Goulache hongroise

- 800 g de **ragoût de bœuf**, tranche carrée ou couvert de côte, p. ex.
- 1 c. à soupe **d'huile** chauffer dans la braisière
- 2 gros **oignons**, en lanières faire revenir avec la viande, étuver env. 5 min
- 2 **gousses d'ail**, pressées
- 1 c. à café **de cumin**
- 1 c. à café **de feuilles de marjolaine**, hachées fin
- 1 ¼ c. à café **de sel**
- 1 c. à soupe **de paprika** condimenter
- 3 dl **d'eau chaude** ajouter petit à petit, couvrir et braiser env. 1 ¾ h à petit feu
- 500 g de **petites pommes de terre à chair ferme**, sirtema ou urgenta, p. ex., en deux
- 250 g de **tomates**, en quarts
- 2 **poivrons**, 1 jaune et 1 orange, en lanières
- ajouter ces éléments, couvrir et mitonner encore env. 30 min. Temps de cuisson total: 2 ¼ h



Soupe-goulache

- 500 g de **bœuf**, tranche carrée ou couvert de côte, p. ex. débiter en cubes d'env. 1 cm
- Même préparation que la goulache, ci-dessus:** ajouter 1 litre de bouillon de légumes en même temps que les légumes, rectifier évent. l'assaisonnement.
- Suggestion**
Prendre la même quantité d'oignon que de viande.