

Goulache à la Hongrie



Ingrédients pour 3-4 personnes

500 g	de ragout Galloway
400 g	d'oignons
100 g	de poivrons (vert, rouge, jaune)
1	Tomate
2	gousses d'ail
1	cuillère. À café de cumin
25 g	de poudre de paprika
3 dl	de vin rouge
	Bouillon de viande
	Sel, poivre, beurre

Mise en place

- Coupez les oignons en lamelles fines
- Coupez les poivrons en lamelles de 1 à 2 cm environ)
- Enlevez la peau et les pépins de la tomate, coupez-la en cubes
- Hacher l'ail finement

Préparation

- Faites un mélange avec la viande et les oignons, ajoutez un peu de sel et à feu bas laissez mijoter l'ensemble dans le beurre jusqu'à ce que le jus se présente comme du sirop
- Ajoutez maintenant les poivrons et la tomate, l'ail, sel, poivre et paprika
- Mouillez avec le vin rouge, si nécessaire ajoutez du bouillon
- Continuer de cuire la viande environ 2 heures, la goulache doit être tendre

Indication

- Pour peler la tomate mettez la dans de l'eau bouillante pour 1 minute. Sortez-la et pelez-la tout-de-suite.
- La préparation de la Goulache est sans problèmes possible la veille