

NEUENSCHWANDER
N

GOULASCH DE BOEUF



Amore per la tradizione.

Ingrédients

POUR 4 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION : 3h,
DIFFICULTÉ : SIMPLE

1.2 kg	de viande de boeuf (épaule)
400 g	de poireau
300 g	de carottes
3	ail
2	piments rouges
2	feuille de laurier
2	oignon
8 dl	de fond de rôti
7 dl	de bouillon de boeuf
2 dl	de vin rouge
180 g	de purée de tomates
400 g	de pommes de terre
2 cs	paprika doux en poudre
	sel
	poivre
	persil plat
	demi-crème acidulée

GOULASCH DE BOEUF

Le plat national hongrois est un plat qui prend du temps mais qui en vaut la peine. Un goulasch savoureux se caractérise par une viande de bœuf tendre et un jus de goulasch typique. Accompagné d'un morceau de pain, plus rien ne s'oppose à un repas de fête.

Préparation

1. Faire revenir brièvement l'ail et le piment finement coupés dans l'huile avec les feuilles de laurier dans une grande casserole.
2. Éplucher les oignons et les couper en cubes de 0,5 cm. Mettre le bœuf coupé en cubes de 3 cm dans la casserole et le faire revenir vigoureusement de tous les côtés. Ajouter les oignons et bien mélanger.
3. Ajouter le concentré de tomates et bien mélanger. Couper le poireau en lanières de 2 cm de large. Couper les carottes en cubes de 2 cm. Ajouter également les poireaux et les carottes et bien mélanger.
4. Ajouter du poivre, du sel et du paprika en poudre.
5. Ajouter le vin rouge et faire réduire. Ajouter le fond de rôti et le bouillon de bœuf à distance et laisser mijoter à couvert pendant 2h.
6. Couper les pommes de terre en cubes de 3 cm et les ajouter. Couvrir et laisser mijoter encore 30 min.
7. Hacher finement le persil. Dresser le goulasch et le garnir de crème aigre et de persil.

Produits recommandés



Huile d'olive extra vierge Fructus Bio
Art: 010213



Fond de boeuf biologique
Art: 410614



Barbera Monferrato Sup. DOCG
2015, Art: 010916