

Bognácsgulyás

Goulash au chaudron

600 g de bœuf sans os
(paleron, épaule, gîte ...)

1 gros oignon

50 g de saindoux

20 g de paprika, sel, ail, 1/2 cc de fenouil

1 carotte, 1 tomate, 1 racine de persil,

2 poivrons verts, 1 poivron rouge,

2 branches de céleri,

pommes de terre.



Couper la viande en dés d'environ 1,5 cm,

Eplucher et émincer finement l'oignon,

Faire fondre l'oignon dans du saindoux,

Ajouter et faire revenir rapidement le fenouil et l'ail haché.

Hors du feu, ajouter le paprika et la viande, saler,

Faire revenir quelques minutes, couvrir et laisser mijoter

en arrosant d'un peu d'eau au besoin.

Épépiner et tailler les poivrons en morceaux,

les faire revenir dans le saindoux.

A mi cuisson de la viande, ajouter les légumes en morceaux,

de l'eau et laisser mijoter environ 40 minutes.

Ajouter les pommes de terre en dès et surveiller la cuisson.

Servir très chaud.