



0499

Goulash hongrois

INGRÉDIENTS

1 kg bœuf à ragoût
3 c tab de beurre et/ou huile
3 gros oignons hachés
3-4 carottes coupées en morceaux de 2"
1 poivron en morceaux
1 ou 1/2 jalapeno dépendant de la grosseur haché
3-4 gousses d'ail hachées grossièrement
798 ml tomates en dés
4 tasse de bouillon de bœuf
3 c. à soupe de paprika hongrois
1 c. thé paprika fumé
1 1/2 c. thé de graines de carvi broyé maison
2 c. à soupe de balsamique
1 1/2 c. à thé poivre
1 c. à thé de sel
1/3 t de farine.



PRÉPARATION

Dans une grande casserole à feu moyen élevé, faire chauffer l'huile jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude.

En 2 ou 3 fois selon la grosseur de la casserole, faire colorer les morceaux de viande sur toutes leurs faces. Réserver la viande dans une assiette.

A feu moyen bas faire revenir les légumes dans la même casserole tout en remuant régulièrement, et faire suer les légumes de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les oignons tombent.

Ajouter, les épices et la farine. Remettre la viande dans la casserole et mélanger.

Ajouter les tomates et le bouillon de boeuf et porter à ébullition. Rectifiez l'assaisonnement. Baisser à feu doux, et couvrir la casserole. Faire cuire environ 1h30.

Servir avec des pâtes aux oeufs ou du pain de campagne.

(Alternativement on peut faire cuire au four à 250F pour 5 heures.)

Nous avons dégusté cette délicieuse recette chez Jean et Michelle. Michelle l'avait servi avec des spaetzler qu'elle avait confectionné.

Plat principal

Catégorie

Boeuf

Sous-catégorie

02/11/2025/

Date

8

Portions

00:30

Préparation

2 hres

Cuisson