

GULYÁSLEVES

4 személyre (0,5liter / fő)

A leveshez:

Marhalábszár (vagy hasonló kollagénes, zsiradékkal gazdagon átszótt húsrész pl szegy) 0,4kg
Füstölt szalonna 0,05kg
Sertézsír 1 ek (evőkanál)
Vöröshagyma 0,2kg
Fokhagyma 4 gerezd
Fűszerpaprika 2ek
Köménymag ½ tk (teáskanál)
Só ízlés szerint
Krumpli 0,5kg
Zeller gumó, gyökér, sárgarépa 0,3kg
Hegyes erős paprika (nem chili, szárított vagy csípős fűszerpaprikával helyettesíthető) ízlés szerint
Petrezselyem zöld 1csom

Csipetkéhez:

Liszt 0,1kg
Tojás 1 db
Só
Víz

GOULASH

For 4 people (0.5 liter / person)

For the soup:

Beef shank (or similar collagenous, fat-rich meat, eg. brisket) – 0.4kg
Smoked bacon - 0.05kg
Lard fat - 1 tbsp.
Brown onion - 0.2kg
Garlic - 4 cloves
Paprika - 2 tbsp
Cumin seeds - ½ tsp.
Potatoes - 0.5 kg
Celery root, carrot - 0.3kg
Hungarian hot peppers (not chili, it can be replaced with dried hot paprika) to taste
Green parsley - 1 bunch
Salt to taste

For the pinch noodles:

Flour - 0.1 kg
Egg - 1 pc
Salt
Water

GOULASH

Pour 4 personnes (0,5 litre / personne)

Pour la soupe:

Jarret de bœuf (ou viande similaire riche en collagène, riche en matières grasses, par ex. poitrine) - 0,4 kg
Bacon fumé - 0,05 kg
Saindoux - 1 cuillère à soupe
Oignon blanc - 0,2 kg
Ail - 4 gousses
Paprika - 2 cuillères à soupe
Graines de cumin - ½ cuillère à café
Pommes de terre - 0,5 kg
Céleri-rave, carotte - 0,3 kg
Piments piquants hongrois (pas du chili, il peut être remplacé par du paprika piquant séché) - au goût
Persil vert - 1 bouquet
Sel au goût

Pour les nouilles pincées:

Farine - 0,1 kg
Oeuf - 1 pc
Sel
Eau

GOULASH

Voor 4 personen (0,5 liter / persoon)

Voor de soep:

Rundvlees / schenkel (of soortgelijk collageen en vetrijk vlees, bijv. Borst) - 0,4 kg
Gerookt spek - 0,05 kg
Reuzelvet - 1 eetlepel
Gele ui - 0,2 kg
Knoflook - 4 kruidnagels
Paprika - 2 eetlepel
Komijnzaad - ½ theelepel
Aardappelen - 0,5 kg
Knolselderij, wortel - 0,3 kg
Hongaarse hete pepers (geen chili, het kan worden vervangen door gedroogde hete paprika) naar smaak
Groene peterselie - 1 bos
Zout naar smaak

Voor de noedels:

Meel - 0,1 kg
Ei - 1 stuk
Zout
Water