

Goulasch de boeuf

🕒 1 heure 45 minutes

Difficulté Facile



Ingrédients

pour 4 personnes

300 g d'oignons découpés en fines lamelles
600 g d'épaule de boeuf, découpée en morceaux de 30g environ
2 gousses d'ail coupées en deux, débarrassées du germe
4 cs. de vinaigre de vin rouge
1 dl vin rouge
20 g de paprika
3 dl de fond de boeuf Lacroix
40 g de pommes de terre crues épluchées
1 feuille de laurier
1 piment séché émiétté
1 clou de girofle
1 dl d'huile d'arachide
sel & poivre du moulin



Instruction

Préparation

Dans une casserole, faire revenir les oignons dans de l'huile d'arachide. Ajouter la viande de bœuf et la faire également revenir. Dans un petit saladier, mélanger intimement le vinaigre de vin rouge, le vin rouge et le paprika, et ajouter la viande. Ajouter le fond de bœuf Lacroix et les épices, porter à ébullition, et terminer l'assaisonnement avec du sel et du poivre du moulin.

Couvrir et faire cuire au four à chaleur tournante à 160 °C pendant 1 heure et demie.

Sortir du four. Sur une râpe plate, râper les pommes de terre au-dessus de la viande (pour lier les aliments). Porter à ébullition, mélanger et faire frémir doucement pendant 1 minute.

Retirer du feu et réserver.

Présentation

Servir le goulasch avec des spaetzle ou des pommes de terre à l'eau.

Recette créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit



Fond de boeuf