

# Goulasch

## Ingrédients (pour 4 personnes)

500g d'oignons

3 gousses d'ail

1kg de bœuf dans le gîte

3c à soupe de beurre ou de saindoux

3c à soupe de paprika doux

1c à soupe de paprika fort

1c à café de cumin entier

1c à soupe de marjolaine

Bouillon de bœuf



## Préparation :

Découper la viande en cubes de 5 cm de côté environ. Couper les oignons en fines lamelles. Écraser les 3 gousses d'ail.

Faire fondre le saindoux ou le beurre à feu doux. Ajouter les oignons et l'ail et remuer jusqu'à ce que les oignons prennent une belle couleur dorée. Retirer du feu.

Faire revenir à feu vif les morceaux de viande.

Quand ils sont bien revenus ajouter les oignons, mélanger. Saupoudrer le paprika, mélanger, et mouiller avec le bouillon de bœuf (on peut mettre de l'eau mais c'est moins bon). Bien mélanger.

Ajouter ensuite le cumin et la marjolaine. Saler.

Faire mijoter 3h au minimum. Plus le plat est mijoté, meilleur il est.