

Le goulasch de bœuf aux oignons

350 g d'oignons; 2 gousses d'ail assez grosses; 600 g de ragoût de bœuf; 2 cuillerées à soupe de purée de tomates; 1 cuillerée à soupe de paprika; une prise de cumin; une prise de marjolaine; 1 cuillerée à soupe de margarine; 4 dl de bouillon de légumes; 1 cuillerée à soupe de vinaigre; 400 g de pommes de terre.

1. Peler les oignons et les gousses d'ail. Hacher finement les oignons et piler les gousses d'ail avec un peu de sel. Faire revenir les morceaux de viande dans la margarine à chaleur moyenne avec l'oignon, l'ail, le vinaigre et les assaisonnements durant 15 minutes. Mouiller ensuite avec le bouillon. Ajouter la purée de tomates. Laisser mijoter à petit feu et à couvert durant 1 heure.

2. Laver les pommes de terre, les peler, les couper en dés. Les ajouter au goulasch et laisser mijoter encore 20 minutes. Rectifier l'assaisonnement et servir.