

# JagerCulinair

## De Wilde Keuken van Ellen

Wild leent zich voor talloze bereidingen: van basic tot haute cuisine.

In deze rubriek bespreekt Ellen Mookhoek kooktechnieken waarmee iedere thuis kok op eenvoudige wijze een fantastische maaltijd met wild kan bereiden.

## Geweldige goulash van das



**In Nederland is er eigenlijk maar één manier om dassenvlees te eten: als je een vers aangereden exemplaar langs de weg vindt – en dan nog moet je geluk hebben. Ik ben mijn loopbaan als jager begonnen met het eten van roadkill. Omdat aangereden dieren zelden ‘perfect’ zijn aangereden, ging dat snel vervelen. In Duitsland is het in bepaalde maanden toegestaan om dassen te schieten. Op die manier wordt de populatie aldaar in toom gehouden. Dassen kunnen, net als varkens, behoorlijke schade aanrichten in weides. Ook lusten ze graag maïs. Dat werd de das die ik met bijgaand recept bereidde fataal...**

Tekst en foto's **Ellen Mookhoek**

Ik had al vaker de kans gehad in Duitsland een das te schieten, maar zijn koddige loopje weerhield me. De das deed me gewoon te veel aan een knuffeldier denken. Ik was al wel nieuwsgierig naar de smaak van das sinds ik voor het eerst met een trichineformulier bij een Duitse slachterij stond. Dat je op dit formulier *Schwein* of *Dachs* kan aankruisen, betekent natuurlijk dat daar das gegeten wordt. Dus toen ik op een van de eerste dagen na de oogst op een Duitse hoogzit in een maïsveld zat en er een dikke das in mijn kijker verscheen (die duidelijk van de oogstresten kwam snoepen) heb ik eerst nog even van zijn kenmerkende loopje genoten, maar toen hij stilstond toch de trekker overgehaald.

Toen ik bij de dode das stond, moest ik in eerste instantie meer denken aan materiaal voor een bontmuts dan aan een maaltijd. De vacht was wolliger dan ik had verwacht, en het kopje nog mooier. Bij het villen viel me meteen op dat het dier ook

prachtig vlees heeft. Mooi donkerrood, als een kruising tussen rundvlees en eend. Ook de geur van het rauwe vlees had een hint van eend. De geur leek me passen bij een ruig gerecht als goulash. De bereide das smaakte naar een betere versie van rundvlees, echt lekker!

Daadwerkelijk *Dachs* aankruisen op het trichineformulier deed me deugd. Ik ging ervan uit dat das net als wild zwijn alleen maar vervoerd mag worden na een trichinetest. Voor het maken van deze goulash was het overigens niet nodig geweest om de gezonde das op trichine te laten testen. Na het schieten duurde het nog twee maanden voordat ik de das bereidde. Al die tijd in de vriezer had een eventuele besmetting met de trichinella spiralis (rondworm) al tenietgedaan, want trichine overleeft een veertiendaags verblijf in de vriezer niet. Ook het rustig pruttelen van de goulash schakelt de trichinella spiralis uit.

Maaltijdsoep voor 6 personen

## INGREDIËNTEN

Het vlees van 2 voor- of achterbouten van een das;  
ongeveer 1 kilo vlees zonder bot  
2 grote uien  
1 eetlepel karwijzaad  
olijfolie  
2 tenen knoflook  
1 blik gepelde tomaten

2 eetlepels Hongaarse paprikapoeder (Edelsüss)  
1 theelepel gerookte paprikapoeder, pikant  
1,5 liter milde wildbouillon  
1 eetlepel zeezout  
2 grote groene paprika's  
600 gram geschilde aardappels

## BEREIDING

*Snij het vlees van de botten, verwijder de klieren in de oksel en snij het vlees in blokjes van 2 à 3 centimeter. Laat op kamertemperatuur komen. Snij de uien in maantjes. Kneus het karwijzaad in een vijzel. Neem een ruime soeppan met een dikke bodem en verhit hierin een flinke scheut olijfolie. Bak de uien tot ze zacht worden. Laat ze niet bruinen: omdat het vlees bij de uien wordt aangebraden, zou dit verbrande uien kunnen geven.*

*Voeg het karwijzaad toe en laat even mee verwarmen, dan het dassenvlees erbij. Zet het vuur hoger en laat het vlees mooi kleuren. Als het vlees is aangebraden, het vuur zacht zetten en de knoflook geperst of gehakt erbij. De boel blussen met een blik gepelde tomaten. Nu begint het belangrijkste: het toevoegen van de juiste soort paprikapoeder; dat is de grootste smaakmaker van dit gerecht. De moeite nemen om paprikapoeder van goede kwaliteit aan te schaffen, maakt of breekt dit gerecht. Het zal allemaal nooit zo mooi worden als in Hongarije, het land*



*van de tientallen soorten paprika's, maar aandacht maakt alles lekkerder.*

*Strooi de Hongaarse en de gerookte paprikapoeder over het gerecht en roer door. Voeg nu de bouillon beetje bij beetje toe. Als het begint te pruttelen, het zeezout toevoegen en doorroeren. Nu anderhalf uur heel rustig laten pruttelen om het vlees te garen. Voeg dan de in blokken gesneden groene paprika's toe. Snij de aardappels in blokjes en voeg die een half uur later toe. Laat de goulash nu weer aan de kook komen en zet uit. Houd de deksel op de pan. De piepers garen nu heel langzaam. De volgende dag opwarmen. Met grof brood en boter serveren. Mocht je het gerecht meteen willen eten: het is klaar als de piepers gaar zijn.*

*Dit gerecht is het lekkerst als je het 24 uur van tevoren maakt en vervolgens goed opwarmt vlak voor het opdienen.*

*Smakelijk eten!*

## Goulash van das

