

Gullaschsuppe

Mandag 28. september 2020

Ingredienser

3 løg
4 skrælle kartofler
4 gulerødder
1 rød peber
100 gr. bacon
500 gr. Oksekød i tern

for eksempel tykstegsfilet, det bliver mere mørt

smør/olie til stegning
4 fed hvidløg
4 tsk. Paprika
1 tsk. Salt
4 spsk. Tomatpuré
1 l. vand
2 spsk. Oksebouillion
1 potte purløg
1 dl. Crème fraiche eller 10% yoghurt

Opskriften er til 4 personer når der kun serveres suppe.

Fremgangsmåde

Hak løgene, skræl kartoflerne og skær dem i mundrette stykker.

Skær baconen i tern og steg det sprødt

Brun kødet i smør og olie.

Tilsæt løg og kartofler og presset/hakket hvidløg.

Steg i et par minutter og tilsæt paprika og salt og 1 tsk. Pebermix

Hæld tomatpuré og bouillion ved.

Lad suppen simre under låg ca. 45 minutter.

Skær gulerødderne og rød peber i tern og kom dem i gryden. Kog videre til gulerødderne er møre.

Ved servering kom en klat Creme fraiche på og et drys purløg.

Serveres med brød

Bruger i andet kød kan kogetiden være længere.