

Gullash

Opskrift til 6 personer

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

2,5 timer

Samlet tid

3 timer

Ingredienser

Gullash

- 200 g bacon
- 1 spsk. paprika i alt
- 2 spsk. hvedemel
- godt med salt og peber
- 700 g skært oksekød / okseklump
- 200 g gulerødder
- 175 g knoldselleri
- 200 g blomkål
- 2 skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- evt. 1 nip chili
- 1 dåse hakket tomat
- 1 stor tsk. tomatpuré
- 3 dl rødvin
- 1,5 dl vand
- 2 laurbærblade
- en håndfuld frisk timian

Kartoffelmos

- 670 g kartofler
- 370 g persillerod/ pastinak
- 2 store spsk. smør
- 1/2 dl sødmælk
- salt og peber

Sådan gør du

GULLASH:

1. Start med at riste bacon sprødt og læg det til side
2. Skær kødet ud i mindre tern, hvis du har købt et stort stykke kød.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

side 1 af 2

3. Tag en skål og kom mel, 1 tsk. paprika, 1 tsk. salt og lidt peber her i
4. Vend kødet rundt i melet, så det er helt dækket.
5. I en stor gryde eller wok varmer du lidt olie eller smør til det smelter og kommer så kødet i. Vend det rundt et par minutter bare lige til det får farve. Tag det af varmen og kom det over på en tallerken
6. Klargør nu grønt: skyl gulerødder og skær dem ud i mindre stykker (jeg bruger økologiske og skræller derfor ikke, jeg fjerner blot enderne). Skær skrællen af din knoldselleri, og skær sellerien ud i mindre tern. Rengør og snit blomkål i mindre stykker. Snit også skalotteløg og hvidløg fint.
7. Kom lidt ekstra olie eller smør i gryden + alle grøntsagerne. Vend dem rundt i 5 minutter sammen med resten af paprikaen + lidt ekstra salt og peber. Evt. et drys chilipulver hvis du synes.
8. Kom så kødet tilbage til grøntsagerne + hakket tomat, tomatpuré, rødvin, vand, et par laurbærblade og frisk timian
9. Ved det sammen og kom et låg over. Lad nu herligheden stå under låg ved svag varme i 2,5 times tid. Smag evt. til med ekstra salt og peber. Lige inden servering kommes de sprøde bacontern i.
10. Når der er en halv times tid tilbage laves kartoffelmosen

KARTOFFELMOS:

1. Rengør kartofler og pastinak/ persillerødder (begge dele kan bruges) og skærpet i mindre stykker. Du kan skrælle det for at få en flot mos. Jeg beholder altid skrællen på, men køber økologisk.
2. Kog det i rigeligt vand i 20 minutters tid
3. Hæld vandet fra og stavblend. Tilføj smør, mælk og salt. Rør det rundt og server til din gullash. Top med frisk timian