

Gullashsuppe

Opskrift til 8 personer

En opskrift på en lækker fyldig og mættende gullashsuppe, som smager af en helt masse og som varmer dejligt.

Forberedelsestid

30 min

Tilberedelsestid

30 min

Samlet tid

60 min

Ingredienser

- 700 g skært oksekød
- 2-3 spsk. olie
- 5 gulerødder
- 2 løg
- 6 små kartofler
- 4 fed hvidløg
- 1 peberfrugt
- 2 dåser hakket tomat
- 4 spsk. tomatpuré
- 3 spsk. paprika
- 2 tsk. spidskommen
- 1 liter bouillonvand (2 terninger)
- 1 tsk. salt + lidt peber
- evt. 1 tsk. canjunkrydderi
- cremefraiche + purløg til servering

Sådan gør du

1. Skær gulerødder, løg, kartofler og peberfrugt i mindre stykker (jeg kan dog godt lide lidt bid og skar dem derfor ikke helt småt). Hak hvidløget fint.
2. Svits først krydderierne af i olien, til der dufter skønt.
3. Kom så gulerødder, løg, peberfrugt og hvidløg i olien og giv det et par minutter.
4. Kom kødet ved, det skal blot lige brunes af.
5. Tilsæt hakket tomat og tomat puré
6. Opløs bouillonterningerne i det kogende vand og hæld det ved
7. Kom nu kartoflerne i
8. Kom låg på og lad suppen simre i en halv times tid (meget gerne længere, hvis du er den tålmodige type, det er jeg ikke – og 30 min gik fint) ;o)