

UNGARSK GULLASCHSUPPE

6 personer

¾-1 kg oksebov eller tykkam

2 spsk. smør

1 spsk. olie

4 store løg

1-2 spsk. mild paprika

2 l grønsagsvand eller suppe, kogt på ben, rødder og suppeurter

1 lille ds. koncentreret tomatpuré

Salt og sort peber

½ selleri

2 gulerødder

6 kartofler

1 rød peberfrugt



Skær oksekødet i terninger og hak løgene groft. Damp løgene gennemsigtige i smør og olie, drys paprika, salt og peber over og kom kødterningerne i. Rør rundt til kødet har mistet den røde farve, hæld 1 l suppe ved og kog for ganske svag varme under låg til kødet er næsten mørt. Tilsæt strimlet selleri, gulerodsskiver, kartoffelterninger og rensede, strimlede peberfrugter. Rør resten af suppen op med tomatpuré, hæld den i gryden og smag yderligere til med krydderier. Kog videre under låg til alt er meget mørt og server suppen med flutes.