

Gullaschsuppe

100 g (ca. 1) løg
3 fed hvidløg
300 g oksebov- eller klump
300 g rodfrugter fx gulerod,
selleri, persillerod eller en
blanding
evt. 1 spsk smagsneutral olie
75 g bacon
1 tsk hel kommen
1 1/2 tsk hel spidskommen
1 tsk cayennepeber
1 spsk paprika
2 laurbærblade
70 g (1 dåse) tomatpure
1 dåse flåede tomater
ca. 9 dl vand
salt

cremefraiche
(eller græsk yoghurt)

Hak løg, og hvidløg. Skær evt. fedt og sener fra kødet og skær det i terninger på ca. 1 x 1 cm. Skær ligeledes rodfrugter i terninger på ca. 1 x 1 cm. Hak og svits bacon, tilsæt olie om nødvendigt, brun kødet, tilsæt løg og hvidløg, steg nogle minutter sammen med krydderierne (knus kommen og spidskommen let), tilsæt tomatpure og steg lidt videre. Tilsæt flåede tomater, vand, rodfrugter og salt. Lad suppen simre under låg i ca. 1 1/4 time, til kødet er mørt. Smag til.

Server med cremefraiche – eller græsk yoghurt – klatter og groft brød (se side 112).

En geniale gryderetter og suppe
af Bodu og Schefelowitz