



Goulashsoep

De hartverwarmende Hongaarse goulashsoep: malse stukjes rundvlees, paprika en groenten in een rijke, licht pittige bouillon met veel paprikapoeder. Een maaltijdsoep op zich.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	90'	6	Soep

Ingrediënten

500 gr rundvlees (soep- of stoofvlees), in kleine blokjes
2 uien
2 teentjes knoflook
2 el paprikapoeder (edelzoet)
1 el tomatenpuree
2 wortelen
2 aardappelen
1 rode paprika

1 kl karwij- of komijnzaad

1 laurierblad

1,5 L runderbouillon

2 el olie

peper en zout

optioneel: scheutje azijn + een lepel zure room bij het serveren

Bereidingswijze

1. Snij het rundvlees in kleine blokjes. Snipper de uien fijn en hak de knoflook.
2. Verhit de olie in een ruime soeppot en bak het vlees in porties rondom bruin. Haal het even uit de pot.
3. Stoof de ui in dezelfde pot zachtjes glazig en voeg de knoflook toe.
4. Haal de pot heel even van het vuur en roer het paprikapoeder erdoor - zo verbrandt het niet en wordt het niet bitter. Zet terug op het vuur, voeg de tomatenpuree toe en laat kort meebakken.
5. Doe het vlees terug in de pot. Voeg de runderbouillon, het laurierblad en het karwij- of komijnzaad toe. Breng aan de kook en laat met het deksel op de pot ongeveer 1 uur zachtjes sudderen.
6. Snij intussen de wortelen, aardappelen en paprika in blokjes. Voeg ze toe en laat nog 30 minuten meekoken tot het vlees mals en de groenten gaar zijn.
7. Breng op smaak met peper en zout, en eventueel een scheutje azijn voor de frisheid. Dien op met een lepel zure room en vers brood.