Gulaschsoppa som i Ungern

Jonny · 2025-02-23



Förberedelsetid

180 minuter

Svårt

medelsvårt

Portioner

Upp till 8 pers

Description

Mustig soppa med högrev och mycket grönsaker. Låt soppan puttra länge så alla goda smaker kommer fram och köttet blir mört och fint.
Notera: Om du inte hittar paprika- och gulaschcrème tillsätt mer paprikapulver och chili eller ajvar relish istället.
Jag använde tryckkokaren crockpot express och då blir köttet mört på 25 min.
Alt, slow cocker 6 timmar på SLOW

Ingredienser

- **2** gula lökar
- **2** vitlöksklyftor
- **600** gr Nötgrytbitar eller annat nötkött
- smör till stekning
- salt och nymald peppar
- **400** g krossade tomater (finns med vitlök)
- **1.7** L vatten
- **3** msk tomatpuré
- **2** tsk paprikapulver, gärna ungerskt eller rökt paprika pulver
- **1** msk kumminfrön
- **3** köttbuljongtärningar
- **2** msk koncentrerad kalvfond
- **0.5** dl gulaschcrème kan uteslutas
- **150** g rotselleri
- **2** msk kinesisk soya
- **2** stora morötter
- **5** potatisar av fast sort
- **4** st lagerblad
- **0.5 - 1** dl finhackad bladpersilja
- **0.5 - 1** dl mild paprikacrème eller ajvar relish, smaka av
- --- Garnering ---
- bladpersilja
- kumminfrön
- --- Tillbehör ---
- smetana eller crème fraiche
- saltgurkor
- ett gott lantbröd

Instruktioner

1. Skiva löken, pressa vitlöken. Skär köttet i små tärningar. Stek all lök mjuk och glansig i smör i en stekpanna. Lägg över den i en stor gryta.
2. Stek köttet i omgångar, stek det så att det får färg. Salta, peppra och lägg över det i grytan allteftersom.
3. Vispa ur stekpannan med de krossade tomaterna. Häll över tomaterna i grytan och tillsätt 9 dl vatten, tomatpuré, paprikapulver, kumminfrön, fond, paprikacrème och gulaschcrème. Låt koka under lock 2 timmar. Rör då och då.
4. Skala och skär rotselleri, morötter och potatis i tärningar. Tillsätt rotfrukterna och 8 dl vatten. Låt soppan koka i ytterligare 30 minuter.
5. Om soppan är för tjock, tillsätt ytterligare någon deciliter vatten. Smaka av med salt och rör ner persilja.
6. Garnera med persilja och kumminfrön. Servera med smetana eller crème fraiche och saltgurka.