

Gullaschsuppe med hakket oksekød

6-8 personer

500 g. hakket oksekød
2, tsk mild karry
1 spsk olivenolie
200 g løg
500 g kartofler
1 stk. gul peberfrugt
1 stk rød peberfrugt
2 ds hakkede tomater
1 stor ds. Tomatpurekoncentrat
2 spsk paprika
1 spsk sukker
2 liter vand
salt, peber
5 stk. oksebouillonterninger
2 dl. creme fraiche som tilbehør
+ brød.

- Kartofler skrælles og skæres i små tern
- Løg pilles og hakkes groft
- Hvidløg knuses
- Peberfrugter skæres i små tern.
- Rist kødet i olie o en stor gryde
- Tilsæt løg, hvidløg og karry
- Lad riste lidt og tilsæt så kartoflerne. Simrer 1 minuts tud under omrøring.
- Peberfrugt kommes i og det hele røres godt samen.
- Tilsæt tomater og tomatpure og 1 spsk sukker
- Tilsæt vand og bouillontern.
- Kom til sidst paprika, kommen og salt og peber i.
- Lad suppen koge for svag varme i 30 minutter fra kogetidspunktet.
- Server varm med creme fraiche og brød.

Velegnet til at lave dagen i forvejen