

# GULLASHSUPPE

Ingredienser 4 – 6 personer:

500 gr. Okse halstykke eller bov uden ben  
2 store løg  
3 fed hvidløg  
1 gulerod  
2 stilke bladselleri (Lyse og små)  
1 rød peber (Helst en lang sød)  
1 tyk skive, 3 cm, røget spæk  
1 spsk. Olivenolie  
2 spsk. Sød paprika  
½ tsk. stærk rosen paprika  
1 tsk. knuste kommenfrø  
½ tsk. Knust spidskommen  
1 laurbærblad  
Salt og peber  
4 flåede tomater



Tilberedning:

Skær kødet i små terninger (3 X 3 cm). Gør grøntsagerne i stand og skær dem i små stykker. Hvidløg hakkes fint.

Lad spækskiven smelte ved lav varme i en gryde. Tag skiven op og gem den, når der er ca. 2 spsk. flydende fedt i gryden. Sauter grøntsagerne forsigtigt i fedtet i en 6 til 7 minutter, indtil de er gyldne og bløde.

Tag grøntsagerne op med en hulske og sæt dem til side. Kom olie i gryden og brun kødet grundigt.

Tilsæt de to slags paprika, kommen, spidskommen, laurbærbladet, salt, peber, spækskiven og tilsæt 6 dl.

Vand. Bring nu gryden i kog. Skru ned og lad det simre i ca. 40 minutter.

Hak tomaterne groft og kom dem i gryden sammen med grøntsagerne. Tilsæt yderligere 6 til 7 dl. Vand og lad den simre yderligere ca. 15 minutter.

Smag til med salt og peber og server suppen med lunet flutes.

Velbekomme!