

Kusine Marthas Gullasch suppe til 10 personer

2 kg oksekød (fra nakkepartiet – måske tykkam) kødet pudses fint af og skæres i tern
et stykke røget spæk i små tern og et par spsk neutral olie

3 store løg hakket fint (normalt beregnes 1 løg per halvkilo kød)

3 fed hvidløg finthakket

2-3 spsk. flot rød paprika (ikke stærk - csemege)

1 tsk. stødt spidskommen

2 tsk. stødt alm kommen

salt & peber

2 store tomater skåret småt

2 hvide paprika skåret i fine tern

3-4 persillerødder skåret i fine tern

2 store gulerødder skåret i fine tern

4 store kartofler skåret i fine tern

vand (2 liter?)

Fremgangsmåde:

Spækket skæres i smås stykker og smeltes

Hakket løg sautes i fedtet (spæk og olie)

Kødet i tern svitses i fedtstoffet

Vand hældes på kødet

Krydderier hældes i suppen (paprika skal IKKE brændes af som karry)

Retten bobler stille 1- 1 ½ times tid

Alle grøntsager undtagen kartofler hældes op i suppen

Simrer videre – evt hældes der mere vand i suppen

12-15 minutter inden spisetid hældes kartoffeltern i suppen.

Smages til med salt mm.

Nudler drysses i suppen, der serveres så snart nudlerne er færdige

Nudler:

2 kopper alm hvedemel

lidt salt

1 æg

Dejen blandes med ske, æltes i hånden til en klump og hviler lidt. Dejklumpen knipses til små nudler i en skål. Nudlerne hældes op i suppen kort inden den er færdigkogt.

Gullasch suppen serveres med godt surbrød og nydes med stærk paprika (csipös) som pulver eller som chillipasta som den enkelte selv hælder på suppen

OBS: Mængden af grøntsager varieres efter individuel smag. Nudler kan evt. udelades.