

Ingrediënten voor 8 personen

50 gr. boter of olijfolie 2
schoongemaakte en
kleingesneden uien 2 uitgeperste
teentjes knoflook 500 gr. in
blokjes gesneden magere
runderlappen 1 eetlepel
paprikapoeier 2 liter water 3 grote
geschilde en halfgaar gekookte
aardappelen in blokjes gesneden
3 schoongemaakte en in blokjes
gesneden paprika's in
verschillende kleuren 4 in stukjes
gesneden tomaten of een groot
blik/pak gezeefde tomaten 1 klein
blikje tomatenpuree zout en
peper 100 gr. in blokjes
gesneden ontbijtspek 1 rookworst
1 zakje soepgroente van 250/300
gr. 250 gr. gehakt (het lekkerst is
rundgehakt)

Tijd: > 2 uur
Keuken: Hongaars
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Goulashsoep

Hulpmiddelen

Grote soeppan, scherpe messen, Snijplank, schuimspaan

Bereidingswijze

Verhit de boter(of olie) in een pan en bak hierin het spek knapperig uit. Haal het spek met een schuimspaan uit de pan en houd het warm in aluminium folie. Doe in het achtergebleven vet de blokjes rundvlees en bak ze mooi bruin. Voeg de uien toe en laat ze meefruiten tot ze mooi van kleur zijn. Voeg daarna de knoflook toe en fruit deze ook even aan. Doe hierna de paprika in de pan en bak deze even mee. Roer het paprikapoeier door het mengsel en voeg de tomatenpuree toe. Laat deze even meebakken, maar niet aanbranden. Daarna doe je de gezeefde tomaten of de in blokjes gesneden tomaten in de pan. Voeg de spekblokjes weer toe en doe in een keer het water erbij. Zelf gebruik ik altijd heet water, zodat de massa in de pan niet teveel afkoelt. Laat het geheel aan de kook komen, en doe er dan de blokjes aardappel bij. Dit mag 2 tot 3 uur op een laag pitje trekken. (Hoe langer hoe lekkerder) Ongeveer een half uur voor het einde van de kooktijd van de soep doe je de soepgroente erbij, dan blijft ze een beetje knapperig. Je kunt het natuurlijk altijd eerder doen als je liever gare soepgroente hebt. In de tussentijd maak je het gehakt aan met een eitje, paneermeel en gehaktkruiden. Maak ze niet al te zout, anders bederf je de smaak van de soep. Hiervan maak je balletjes, iets groter als ze normaal in een pan met groentesoep gaan. Deze bak je mooi bruin en gaar, ongeveer een kwartier voor de soep klaar is. Ook snijd je een (goedkope gare) rookworst in halve plakjes. Die hoeft alleen op het laatst nog maar meegewarmd te worden in de soep, dus gaan ze tegelijk met de balletjes in de pan. Voeg op het allerlaatst zout en peper naar smaak toe, of gebruik 1 (of meer) runderbouillontabletten indien nodig.

Serveertips

Lekker met chiabatta stokbrood. Wat je overhoudt kun je in de vriezer bewaren, of de volgende dag opwarmen. Meestal is de soep dan nog lekkerder, omdat de smaken dan goed zijn ingetrokken