

Ingrediënten voor 6 personen

500 gram riblappen 2 flinke uien
50 gram spekblokjes 1 el olijfolie
(oorspronkelijk reuzel) 1 rode,
een gele en een groene paprika 3
tenen knoflook 1 middelgrote
winterwortel 1 prei 2 aardappels
2 flinke tomaten wat verse lavas
en selderij 3
rundvleesbouillonblokjes 1 tl
kummel 1 el scherpe
paprikapoeder 2 liter water 2 el
Hongaarse Noedels of kleine
pasta zout en peper uit de molen

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



Goulashsoep

Deze goedgevulde maaltijdsoep is beslist niet zwaar en heerlijk pittig.

Hulpmiddelen

Flinke soeppan

Vorbereiding

Laat het vlees op kamertemperatuur komen en snijd er dobbelstenen van. Maak alle groenten schoon en snijd ze ongeveer even grote stukken. Niet te fijn want je mag best zien wat er in de soep zit. Snipper de knoflook en de selderij en lavas.

Bereidingswijze

Verhit de olijfolie in de soeppan en bak hierin de spekblokjes en het vlees lichtbruin. Voeg in etappes de groenten toe en bak deze allemaal onder voortdurend omscheppen aan. Verkrummel de bouillonblokken erboven en doe het water in de pan. Doe dan de resterende kruiden erbij, roer het geheel goed door en laat de soep 3 uur zachtjes trekken. (voeg de laatste 10 minuten de noedels toe als je deze, net als ik, ook uit Hongarije hebt meegenomen :-). Breng op smaak met peper en zout.

Serveertips

Serveer met knapperig warm brood.