

Ingrediënten

500 gr magere runderlappen 500
gr aardappelen 2 uien 2 teentjes
knoflook 1 rode paprika 1 blikje
tomaatstukjes (netto 400 gr) 1
klein blikje tomatenpuree 2
gedroogde chilipepertjes 2
theelepels majoraan 2 theelepels
karwijzaad 1/2 eetlepel
paprikapoeder 3
vleesbouillontabletten 1
runderschenkel zout, peper

Tijd: > 2 uur
Keuken: Oostenrijks
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Oostenrijkse goulashsoep

Waarschijnlijk staat deze soep er al vele malen op. Maar ik zet hem er toch nog een keertje bij. Hij is ook zo lekker !!

Bereidingswijze

Snijd het vlees in dobbelstenen. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Snipper de ui en de teentjes knoflook. Maak de paprika schoon en snijd deze in kleine stukjes. Schep alle ingrediënten in een soeppan door elkaar en voeg 1 1/2 liter water toe. Breng het geheel op een zacht vuur langzaam aan de kook en laat de soep in ± 2 uur zachtjes gaar sudderen. Verwijder de schenkel en breng de soep op smaak met zout en peper.

Serveertips

Lekker met stokbrood. Eet smakelijk.