

## **Ungarsk gullashsuppe.** *(til 4 pers):*

400 g Oksekød i tern (andet kød kan bruges)  
250 g Suppeben  
1 stk. Rødløg (hakket)  
1 stk. Gulerod  
1 stk. Persillerod eller pastinak  
1 stk. Kålrabi eller selleri  
1 stk. Peberfrugt (evt. også Chili – peberfrugt)  
1 stk. Tomat (hakket og flået)  
400 g Kartoffler i store tern  
1 spsk. Edelsüss Paprika  
1 spsk. Fedt/olie  
Kommen  
Peber  
1 lille Laurbærblad.  
Bouillon efter behag  
Kraftig øl efter behag

Svits løget i fedtstoffet, og drys med paprika.

Vend kødet i, og svits det let.

Tilsæt grøntager, krydderier og suppeben. – Kog til kødet er mørt. (1 time).

Kartofler og bouillon tilsættes, og der koges 10 min.

Øl tilsættes, og der koges til kartoflerne er møre.

Serveres rygende varm med groft landbrød til.

Husk at Gullash-suppe svarer til vores biksemad – det er oprydning i køleskabet