Onze winkel Eext

**https://www.onzewinkeleext.nl/themamaand/oostenrijk#:~:text=Gulaschsuppe,peterselie%20en%20serveer.**

### ****Gulaschsuppe****

4 personen

* **Ingrediënten:**
* 500 g goulashvlees
* 2 gele uien
* 2 el koolzaadolie
* 1 el hete paprikapoeder
* 1 el zoete paprikapoeder
* 3 el slimme tomatenpuree
* 100 ml droge rode wijn
* 1,5 l rundersoep
* 1 laurierblad
* 1 rode paprika
* 1 gele paprika
* 50 g vastkokende aardappelen
* 1 teentje knoflook
* 1 theelepel citroenschil
* 1 theelepel hele karwijzaadjes
* 1 theelepel marjoleinblaadjes
* 2 handenvol peterselieblaadjes
* Zout, zwarte peper uit de molen

**Bereiden:**

1. Spoel het vlees af met koud water, dep droog en snij in blokjes van ca. 2 cm.
2. Pel de uien en hak ze fijn. Verhit de olie in een grote pan en bak de vleesblokjes rondom ongeveer 3 minuten. Voeg uien toe en braad 2 minuten. Bestrooi beide paprikapoeders, voeg tomatenpuree toe en roer kort door. Blus af met wijn. Schenk 1,2 l rundersoep erbij, voeg laurier toe en breng aan de kook. Dek af en laat ongeveer 60 minuten op middelhoog vuur sudderen tot het vlees zacht is.
3. Halveer ondertussen de paprika's, maak ze schoon en snijd ze in blokjes.
4. Schil en snijd de aardappelen in blokjes. Roer na 45 minuten koken de paprika's en aardappelen door de soep en laat sudderen.
5. Pel de knoflook en hak fijn. Voeg 5 minuten voor het einde van de kooktijd de knoflook, citroenschil, karwijzaad en marjolein toe aan de soep.
6. Hak de peterselie fijn. Verdun de goulashsoep eventueel met een beetje rundersoep.
7. Breng op smaak met peper en zout. Schik de soep, bestrooi met peterselie en serveer.