



## Goulashsoep

*De hartverwarmende Hongaarse goulashsoep: malse stukjes rundvlees, paprika en groenten in een rijke, licht pittige bouillon met veel paprikapoeder. Een maaltijdsoep op zich.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>90'</b>	<b>6</b>	<b>Soep</b>

### Ingrediënten

500 gr rundvlees (soep- of stoofvlees), in kleine blokjes  
2 uien, fijngesnipperd  
2 teentjes knoflook, fijngehakt  
2 el paprikapoeder (edelzoet)  
1 el tomatenpuree  
2 wortelen, in blokjes  
2 aardappelen, in blokjes  
1 rode paprika, in blokjes

1 tl karwijzaad of komijnzaad

1 laurierblad

1,5 l runderbouillon

2 el olie

peper en zout

optioneel: scheutje wijnazijn en zure room bij het serveren

## Bereidingswijze

---

- 1.** Snij het rundvlees in kleine blokjes van ongeveer 2 cm. Snipper de uien fijn en hak de knoflook.
- 2.** Verhit de olie in een ruime soeppot op middelhoog vuur. Bak het vlees in porties rondom bruin en schep het uit de pot.
- 3.** Zet het vuur lager en stoof de ui in dezelfde pot zachtjes glazig, ongeveer 5 minuten. Voeg de knoflook toe en laat nog 1 minuut meestoven.
- 4.** Haal de pot even van het vuur en roer het paprikapoeder erdoor zodat het niet verbrandt en niet bitter wordt. Zet de pot terug op het vuur, voeg de tomatenpuree toe en laat 1 a 2 minuten meebakken.
- 5.** Doe het vlees terug in de pot. Voeg de runderbouillon, het laurierblad en het karwijzaad of komijnzaad toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat met het deksel schuin op de pot ongeveer 1 uur zachtjes sudderen.
- 6.** Voeg de wortelen, aardappelen en rode paprika toe en laat nog 30 minuten meekoken tot het vlees mals is en de groenten gaar zijn.
- 7.** Verwijder het laurierblad. Breng op smaak met peper, zout en eventueel een scheutje wijnazijn voor wat frisheid. Schep de soep op in diepe borden en dien naar wens op met een lepel zure room.

**Tip**

Gebruik bij voorkeur zoet edelzoet paprikapoeder van goede kwaliteit, want dat is het smaakbepalende ingrediënt in dit gerecht. Oud of vervaagd paprikapoeder geeft een vlakke, bittere smaak.

**Lekker met**

Vers brood of zuurdesembrood

**Dranktip**

Een glas lichte Hongaarse rode wijn zoals een Egri Bikaver past uitstekend bij de rijke, paprikarijke smaken van deze soep.