



Gulaschsoppa till många

Kock: **Karin Walker** Tid: **120 min** Portioner: **12**



Här är den ultimata bjudsoppan till stora gänget, servera med cremefraiche, gott bröd och några goda ostar!

Det är svårt att ange någon exakt koktid för det beror ju på vilket kött man har och hur stora bitarna är. Det är dock bättre att puttra soppan för länge än tvärtom ;-). Ska du bjuda många barn så ta spiskummin istället för kummin så tycker de att det blir "tacosoppa"!



INGREDIENSER

7 hg grytbitar älg eller nöt
6 hg potatis
3 morötter
3 paprikor, gärna i olika färger
2 gula lökar
4 klyftor vitlök
0.5-1 chili
500 g passerade tomater
0.5 dl tomatpuré

4 buljongtärningar
vatten
1-1.5 msk mortlad kummin
1 msk paprikapulver
2 msk honung
2 msk balsamvinäger
salt och nymalen svartpeppar
olja till stekning
2 dl persilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Dela köttet i små bitar. Bryn köttet i olja, krydda och täck med vatten+buljongtärningar och låt det puttra i gryta med lock tills det börjar bli mört men fortfarande har lite tuggmotstånd.
- 2** Skala och dela potatis, morötter, paprika och lök i tärningar och finhacka vitlöken.
- 3** Fräs grönsakerna i en stor gryta/kastrull tillsammans med chili, kummin och paprikapulver. Låt tomatpurén fräsa med på slutet.
- 4** Tillsätt köttet i buljong, passerade tomater, honung och balsamvinäger, låt nu soppan koka tills grönsaker och kött är mjukt och mört. Späd med vatten så du får den mängd buljong du vill ha i din soppa och smaka av med mera kryddor för det kan behövas!
- 5** Servera soppan med creme fraiche och något grönt på toppen!