

Gulaschsoppa (4-6 pers)

Ni har ju ätit den tusen gånger mellan passen i skogen, men hur gör man egentligen? Det här är en ovanligt god variant på gulaschoppeklassikern. Ingredienslistan ser ut som en roman, men det är inte alls svårlagat.

400 g viltfärs
2 gula lökar
1 vitlöksklyfta
1½ msk paprikapulver
5-8 dl vatten
1 burk passerade tomater
2 msk tomatpuré
1½ dl vitt vin
1 buljongtärning, kött eller grönsaks
1 tsk socker
2 lagerblad
4 potatisar
1 paprika, gul eller röd
2-3 msk ajvar relish (gärna stark). Paprikaröra som finns att köpa färdig på glasburk
Salt och peppar

1. Stek färsen i en gryta. Skala och finhacka lök och vitlök. Det ska vara mycket lök i en gulasch. När färsen börjar få färg lägger du i löken och pudrar över paprikapulvret.

2. Fräs en kort stund och håll på vatten. Ta en del till en början och späd allteftersom.

3. Häll på tomater, tomatpuré, vin, buljong, socker och lagerblad. Puttra försiktigt en stund och späd med vatten om det behövs.

4. Skala potatisen och skär den i små tärningar som du lägger i soppan. Låt dem koka mjuka.

5. Halvera paprikan och kärna ur den. Skär i stavar och sedan i små tärningar. Lägg ner paprikan några minuter innan potatisen är klar.

6. Smaka av med ajvar, salt och peppar.

7. Servera med en klick grekisk yoghurt.



SOPPAN MÅNGA JÄGARE NJUTIT vid lägerelden. Inte alla vet hur man gör, men det ska vara mycket lök, paprika och lite annat smått och gott.

