



Østrigsk Gullaschsuppe

Denne suppe er comfort food, når det er allerbedst. Den er en hovedret i sig selv, men kan også serveres som gæstemad eller luksusnatmad. Lav den helst 1-2 dage før, da smagen vil udvikle sig som på magisk vis.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1 time + 2 timer til simring

Antal personer: 5

Ingredienser

- 2 skalotteløg
- 3 spsk. olivenolie
- 1 stor rød peber
- 1 knivspids kommen
- 1 tsk. tørret oregano eller merian
- ½ tsk. chiliflager
- 1 tsk. frisk timian (eller tørret)
- 2 spsk. sød paprika
- 1 lille dåse tomatkoncentrat (ca. 1 spsk.)
- 1½ oksebouillonterning
- 1 grøntsagsbouillonterning
- 1½ liter vand
- 2 laurbærblade
- 1 dåse hakkede tomater
- 1 spsk. eddike
- ½ dl vin (rød eller hvid)
- 2 stk. ossobuco
- Ca. 600 g kalvekød
- Ca. 400 g kartofler
- Salt og friskkværnet peber

Pynt: lidt finthakket frisk timian

Tilbehør: Groft landbrød og smør

Fremgangsmåde

Hak løgene fint og svits dem i olie i en stor, tykbundet gryde ved lav varme i ca. 10 min. Løgene skal blive gennemsigtige, ikke brune. På den måde giver de mere smag til suppen.



Til denne ret anbefaler vi



**Grüner Veltliner, Loiser Berg
Erste Lage**

Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig

Varenr. 4421136



Riesling, Kamptal Terrassen

Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig

Varenr. 4421036



Edmeades Zinfandel

Edmeades Vineyards
Californien, USA

Varenr. 6444936





Hak det røde peber i tern og svits det i gryden i et par minutter. Tilsæt herefter alle krydderierne (kommen, oregano, chili, timian og paprika) og tomatkoncentrat og svits det et par minutter mere.

Tilsæt vand, hakkede tomater, laurbærblade og okse- og grøntsagsbouillon. Rør godt rundt i det hele. Tilsæt eddike og vin og skru lidt op for varmen.

Kom ossobuco i som hele stykker. De er med til at give smag og kraft til suppen.

Hak kalvekødet i små tern (tænk, at det jo er en suppe, ikke en gryderet). Fjern samtidig eventuelle sener eller fedtklumper. Tilsæt kødternene.

Når suppen koger, skruer du ned for varmen, så den kun lige simrer. Læg låg på og lad den simre i 1 time. Rør rundt i den af og til. Skræl og hak kartoflerne i små tern og sæt til side.

Når der er gået 1 time, skal du tage ossobucostykkerne op og lægge dem på et skærebræt. Hvis du kan lide marven, kan du tage den ud på en tallerken, drysse lidt havsalt på og nyde den på et stykke brød (det er kokkens fortjeneste).

Skær ossobucoens kød i små tern, fjern evt. sener og fedtklumper, og tilsæt herefter både kødtern og kartoflerne til suppen.

Læg låg på og lad det simre i endnu 1 time, eller til kødet og kartoflerne er møre.

Til sidst smager du suppen til med salt og peber.

Fjern de 2 laurbærblade og servér suppen med friskhakket timian, som giver suppen det sidste touch.

God fornøjelse.

FRYSETIP: Skal suppen fryses, så vent med at komme kartoflerne i til den dag, den skal opvarmes. Så skal den simre med låg på, indtil kartoflerne er møre. Smag suppen til igen, da frysning dæmper krydderiernes styrke. Tilføj evt. ekstra krydderier.