

Ungersk/Österikisk Gulaschsoppa

Denna middag, som kan tillagas för ett stort antal personer gör sig allra bäst om man bjuder in till en tidig lördagspromenad vid kl. 1400 ca en kall höstdag. Allt kan förberedas i förväg, så att när gästerna kommer tillbaka med rosiga kinder efter promenaden kan direkt sätta sig till bords.

Det är två saker vi behöver göra före det att våra vänner kommer. Tillaga ett eget hembakt bröd och en värmande gulaschsoppa. Till detta serverar vi rött vin genomgående och en stor stark ost. Dukar gör vi självklart också.

Efter ni genomfört detta evenemang och middag enligt nedan kommer ni förmodligen att inse att soppa är en underskattad bjudrätt.

Recept 1 a. Sjunkande ugnsvärme ger saftigt bröd

Detta är bröd vilket det är näst intill omöjligt att misslyckas med.

Till tre bröd:

50 g jäst
1 msk salt
1 ägg
1 dl mjölk
9½ dl vatten
2,7 l vetemjöl (1,6 kg) +
½ dl till utbakning

Ta fram alla ingredienserna i god tid så de är rumstempererade.

Smula jästen i bunken. Värm mjölken och vattnet till 37 ° och slå det över jästen. Rör till jästen löser sig. Tillsätt ägget, saltet och mjölet. Arbeta ihop till en deg. Har du assistent kör den i 7 minuter.

Låt degen jäsa övertäckt med bakduk 1 timme. När degen jäst färdigt knåda den med ½ dl mjöl och forma till tre långa bröd.

Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper, lägg dem i plåtens längdriktning.

Låt bröden jäsa under duk cirka 30 minuter. Skär några skårer i bröden när de är färdigjästa. Värm under tiden ugnen till 250 °.

Grädda bröden 10-12 minuter tills ytan fått färg. Stäng av ugnen men öppna inte luckan. Låt plåten stå kvar i ytterligare 45 minuter.

Det här brödet blir saftigt och lite segt, så det passar utmärkt till soppor och som alternativ till potatis och ris, man bryter en bit och doppar i eventuell sås, typ så som fransmännen äter. Alltså utan smör och ost. Till gulaschsoppan fuskar vi lite med detta brytbröd och använder ost och smör på.

Recept 1 b. Ungersk – Österrikisk Gulaschsoppa

Ingredienser för 8 personer:

1 kg benfritt nötkött. Fransyska, innanlår eller högrev.

6 gula lökar.

1 paket eller 2 burkar passerad tomat

12 potatisar.

2 - 3 liter vatten beroende på val av tjockhet.

50 g smör.

2 tärningar grönsaksbuljong.

2 vitlöksklyftor

4 st grön paprika

3 tsk salt

2 tsk vitpeppar

2 – 4 msk paprika beroende på val av styrka i smaken.

1 st persiljeknippe

Börja med att skära köttet i sockerbitsstora tärningar. Grovhacka löken. Lägg lök och kött i grytan och bryn. Salta och peppra samt lite av paprikakryddan. Lägg i grovhackad vitlök. När köttet fått brynd färg häll i den passerade tomaten, vattnet och buljongtärningarna samt resten av paprikakryddan. Koka upp och låt sedan stå och sjuda i 45 minuter. Smaka av och tillsätt ev. mer salt, peppar och paprikakrydda. Under tiden soppan sjuder skalas potatisen och skärs i sockerbitsstora tärningar, paprikan skärs i små bitar och persiljan hackas. Efter avsmakningen läggs potatis och paprika i soppan. Koka tills potatisen blir mjuk. Smaka av igen och tillsätt ev. mer av kryddorna.

Strö persilja över soppan och servera.

Gott till är rött vin, bröd och en stark ost. En del tycker också om att strö riven parmesanost över soppan.

Bjudningsförslag: Bjud in 6-8 personer en kall höstlördag till kl. 1500. Börja med en rejäl promenad på 1-2 timmar. Soppan har du förberett dagen innan, så den värmer du bara upp när ni kommit tillbaka från promenaden. Dukningen är redan gjord. Servera rött vin genomgående. Även som drink efter promenaden. Ett kostnadseffektivt sätt att lyckas med en middag.