**Ungarsk gullaschsuppe – på vildt (Giver 5-7 liter færdig suppe)**

**Ingredienser:**

1 kg dyrekød, cirka, gerne bov/hals og eventuelt reelt fraskær fra bryst

100-150 g bacon i små tern (kan udelades)

3-4 løg i grove tern eller både

2-3 porer i skiver

100-200 g smør, rigeligt smør (brdr. Prise) el. olie

3½-4 l vand

6-8 bouillon terninger, okse, høne eller blanding

1 hel fennikel, skåret i ikke for store tern

1-1½ kg skrællede kartofler i tern, passende størrelse til suppe

3-4 peberfrugter i tern

5-30 fed hvidløg i skiver el. tern efter smag

3-5 tomater i tern, eller alternativt et glas tørrede tomater skåret i små tern

1-3 chili i tern (kan udelades)

2-300 g tomatkoncentrat (ca. 2 stk. 140 g dåser)

½-2 spks. hel kommen (kan reduceres)

3 spks. paprika, Edelsüss, ved stærkere paprika kan reduceres tilsvarende

½-3/4 l creme fraise 18% eller tilsvarende piskefløde

Salt, smages til med salt til slut

**1-3 dage forinden.**

Dyrekød udvandes 1-2 døgn i kærnemælk, alternativt tyndt eddikevand.

**Enten** koges kødet med ben i 1½-2 timer, afkøles og skæres fra benene, og skæres i små tern. Ikke for store, da det så danner trævler, der ikke er godt i en suppe. Ingen brusk eller sener.

**Eller** skæres råt ud i små tern, ikke for store, og koges efterfølgende i 1½-2 timer.

PAS PÅ med små bensplinter fra riffelskudt vildt. Det SKAL skæres fra, ellers dårlig familieoplevelse.

**På dagen.**

Løg og porer switches i noget af fedtstoffet og tages fra til senere.

Switch bacon i resten af fedtstoffet, tilsæt vand og bouillonterninger og kog et kvarters tid. Tilsæt det kogte kød.

Tilsæt kartofler, kommen og paprika og kog yderligere ca. 15-20 min. til kartoffeltern er rigelig møre.

Tilsæt resten af ingredienserne, løg og porer, lad simre yderligere 10-15 min. og smag evt. til med salt.

Kan serveres med flutes eller andet brød.

Variation: Kan tilsættes gulerod i ikke for stor mængde, små tern.

Champignon i skiver eller stykker. Måske bladselleri.

Krydderier: Kan f.eks. varieres med spidskommen, fennikel, koriander og ingefær.