

Gulaschsoppa på vildsvín

Vildsvinskött är mustigt och smakrikt. Det passar bra i en stark och het gulaschsoppa. Använd paprikapulver med drag i och kläm i rejält med tomatpuré.

/Per - Receptet är hämtat ur *Morberg jagar och lagar*.

Antal personer: 4-6

Ingredienser

300 g vildsvinsstek eller -karré (alt märgpipa eller högre av nötkött)
2 st gula lökar
4 st vitlöksklyftor
4 st potatisar av fast sort (400 g)
1 st morot
3 msk Smör eller rapsolja
2 tsk kummin, malen
1 tsk mejram, malen
3 msk paprikapulver
3 msk tomatpuré
0.5 st citron, tvättad, rivet skal och saft
1.5 l oxbuljong
Salt, efter smak
Peppar, efter smak



Tillbehör

gräddfil

Nybakat bröd

Gör så här

1. Skär köttet i centimeterstora tärningar.
2. Skala och hacka löken och vitlöken.
3. Skala och skär potatisen och moroten i små tärningar.
4. Bryn köttet i smör eller olja i en tjockbottnad kastrull.
5. Rör ner alla ingredienser utom buljongen och bryn i ytterligare några minuter.
6. Tillsätt buljong och lite salt och peppar.
7. Koka upp, sänk värmen och låt soppan sjuda under lock tills köttet är mört, cirka 1 1/2 timme. Rör om då och då.
8. Smaka eventuellt av med mer salt och peppar.
9. Servera gärna med en klick gräddfil och ett nybakat, härligt bröd.

