

**ENEMÆRKET**

**KALVEPRODUKTION**

# Gullach suppe



## Ingredienser

### **Til 6 personer**

600 g kalvekød- ( hverdags Gullach)

200 g bacon i tern

olivenolie

2 store løg

½ knoldselleri

2 gulerødder

4 fed hvidløg

8 mellemstore kartofler

2 dåser flåede tomater+ 1 ds. Koncentreret tomatpure

1,5 l oksebouillon

2 spsk. edelsüss paprika

ca. 1 spsk. rosenpaprika

2 tsk. røget paprika

3 spsk. sød chilisaucé

salt og peber evt. lidt timian

## Sådan gør du

Skræl løg, gulerødder og selleri, og skær dem i små tern.

Kartoflerne skrælles og skæres i mellemstore tern.

Steg bacon i suppegryden, til det er gyldent, og tag det op. I fedtet sauteses nu løg og hvidløg, til det er klart. Tag løgene op og sæt til side.

Kødet pudres med de tre slags paprika og brunes i gryden i olivenolien under konstant omrøring. Paprika er slemt til at brænde på.

Tilsæt gulerødder og selleri, og lad det stege med et øjeblik. Kom løg, hvidløg og ristet bacon tilbage i gryden, tilsæt flåede tomater, bouillon og lad suppen koge i en times tid, eller til kødet er mørt.

Kom kartoflerne i den sidste 1/2 time.

Smag til med salt og peber og server suppen rygende varm med cremefraiche, hvidløgs croutoner, flutes eller madbrød.