

# Oostenrijk

## Wiener gulaschsuppe

*Weense goulashsoep*

2 grote uien  
200 gr. doorregen spek  
2 el. botervet  
1 teen knoflook  
½ kg. mager rundvlees  
1 el. bloem  
1 el. mild paprikapoeder  
1 tl. scherp paprikapoeder  
1 snuf gemalen karwij  
1 tl. (gedroogde) majoraan  
1 el. tomatenpuree  
1 l. runderbouillon (mag best van een blokje)  
3 - 4 aardappelen  
zout en peper

Snij de uien zeer fijn en snij het spek in blokjes. Verhit het botervet in een soeppan en laat daarin de uien samen met het spek heel rustigjes bakken. Ondertussen snij je het rundvlees in blokjes.

Als de uien glazig worden gaat de gehakte teen knoflook erbij. Zet nu het vuur hoog en bak de blokjes rundvlees snel en krachtig rondom aan. Bestuif het ondertussen met de eetlepel bloem: die zal het vrijkomende vocht opnemen zodat je vlees niet stiekum gaat koken en taai wordt.

Haal nu de pan van het vuur en roer er de twee soorten paprikapoeder door. De tomatenpuree, het karwijzaad en de majoraan mogen er ook bij. Giet er een liter runderbouillon bij (als je denkt dat je niet genoeg soep hebt dan doe je er gewoon wat meer in), breng de goulashsoep weer aan de kook en laat het allemaal op een heel zacht vuurtje gaar worden. Het zou zomaar eens 1½ uur kunnen duren voordat het vlees zacht is.

Tijd genoeg dus om je aardappelen te schillen en in blokjes te snijden. Die gaan na ongeveer een uurtje in je goulashsoep. Nog een half uurtje laten pruttelen, kijken of het vlees lekker zacht is en nog eventjes afproeven op zout en peper.

Bij deze goulashsoep hoort natuurlijk een Kaisersemmel. Stokbrood mag ook. Voorlopig kun je er in ieder geval weer tegen.