

# Gullasch suppe med groft brød

## Ingredienser

- 700 g okse
- 2 stk. løg
- 3 stk. gulerod
- 1 bk. Champignon
- 1 stk. chili
- 1 fl. hvidvin
- 0,25 l fløde
- 1 spsk. Kulør
- 1 stk. groft brød



## Tilberedning

1. Brun oksetern og chilistykker i en gryde.
2. Tilsæt vin, og lad det simre i 30 minutter.
3. Rens alle grøntsager, og skær dem i grove og lige store tern.
4. Svits grøntsager på en pande.
5. Når gullaschen har simret 30 minutter tilsættes grøntsager, og retten simrer videre i 15 minutter.
6. Tilsæt fløde, og lad det koge ind til en lækker cremet konsistens.
7. Tilsæt en smule kulør, så suppen får en mørk farve.
8. Server med groft brød.
9. Til i morgen bruges resten af brødet med salat og lidt kød og grønt fra suppen.