

Gulyásleves

Soupe de goulache

600 g de viande de bœuf (cou ou épaule)

1 gros oignon

50 g de matière grasse

1/2 cuil. à café de carvi

1 gousse d'ail

Paprika précieux et doux

Sel

1 carotte de taille moyenne

1 racine de persil de taille moyenne

2 piments

1 tomate de taille moyenne

2 branches de céleri

400 g de pommes de terre

Csipetke (voir page 39)

Couper la viande en dés d'1,5 cm de côté environ. Éplucher et émincer finement l'oignon. Faire chauffer la matière grasse dans une marmite de trois litres de contenance puis y faire

fondre l'oignon. Ajouter le carvi et l'ail haché et faire revenir rapidement. Ôter du feu, ajouter le paprika et la viande puis saler. Couvrir et laisser mijoter. Arroser d'un peu d'eau au besoin.

Une fois la viande à mi-cuisson, ajouter les ingrédients restants – les racines coupées en dés, les piments épépinés et taillés en morceaux, la tomate en quartiers et les feuilles de céleri. Ajouter 1,5 litre d'eau et laisser mijoter 15 à 20 minutes à feu doux. Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en dés. Une fois les pommes de terre et la viande cuites, ajouter les csipetke. Laisser cuire 5 minutes.

Servir très chaud avec du pain blanc hongrois, des piments forts séchés et du Kadarka (vin rouge). Dans les auberges, on sert la soupe de goulache dans de petits chaudrons, en souvenir du passé.



Le goulache (*bográcsgulyás*) : on fait d'abord revenir l'oignon dans la matière grasse.



Puis on ajoute la viande de bœuf coupée en dés.



On couvre ensuite le tout d'une couche épaisse de paprika.



À mi-cuisson, on ajoute les légumes et l'eau et, en fin de cuisson, les pommes de terre. Le goulache (ci-dessus) est plus épais que la soupe de goulache (ci-contre).

