Snij het rundsvlees in kleine blokjes. Bak in een ruime stoofpot het vlees in een klontje boter totdat alle stukjes een lichtbruin korstje hebben.

Pel ondertussen de uien en snipper in fijne stukjes. Voeg de uien bij het vlees.

Pel en plet de knoflookteentjes en voeg ze toe aan het vlees en de uien.

Schil de wortelen en paprika’s en snij ze in kleine blokjes. Doe de wortelen en paprika’s in de stoofpot en laat enkele minuten meestoven op een zacht vuurtje.

Maak van de laurierblaadjes, tijmtakjes, peterseliestengels en oreganotakjes een kruidentuiltje.

Voeg het paprikapoeder, komijnpoeder en bloem toe.

Doe de tomatenstukjes in de pot en gooi ook het kruidentuiltje erin.

Voeg 2l kokend water en de bouillonblokjes toe.

Laat nu alles minstens een uur stoven op een zacht vuurtje tot het vlees heel mals is. Voeg peper en zout toe naar smaak.

Snipper enkele takjes peterselie fijn. Schep de soep uit, voeg een eetlepel zure room toe en werk af met wat vers gesnipperde peterselie.

Smakelijk!

**Goulashsoep**

Ingrediënten:

400g rundsvlees

2 uien

2 teentjes knoflook

4 wortelen

2 rode paprika’s

800g tomatenstukjes (in blik)

4 el zure room

2 bouillonblokjes (kip of rund)

1 el paprikapoeder

1 el komijnpoeder

Enkele takjes tijm, peterselie en oregano

Enkele blaadjes laurier

2 el bloem

Boter

Peper en zout