Gulasj - som gryterett

Ingredienser



♥ 2 løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 1 ss smør
♥ 1 kg oksekjøtt (gjerne høyrygg, se tips)
♥ 3 ss olje
♥ 1 purre
♥ 3 store, røde paprika
♥ 1 liter oksekraft (eller oksefond eller kjøttbuljong rørt ut med vann)
♥ 200 g tomatpuré (se tips)
♥ 3 ss paprikapulver (søt og mild type, se tips)
♥ 3 laurbærblad
♥ 1 ts karve
♥ 2 gulrøtter
♥ 2 poteter (se tips)
♥ salt og kvernet pepper

Servering:
♥ hjemmelaget potetmos
♥ fersk persille

Fremgangsmåte

Finn frem en stor gryte. Hakk løk og hvitløk og ha dette i gryten sammen med en god klatt smør. La løken surre i det smeltede smøret på middels varme til løken har

blitt gyllen.

Skjær opp purreløken og ha i gryten. Skjær også opp rød paprika i biter og tilsett. Ta gryten av platen og stek kjøttet.

Skjær kjøttet i terninger. Brun kjøttbitene i olje i en stekepanne på høy varme, slik at de får god stekeskorpe (stek i flere omganger så det ikke blir for fullt i stekepannen). Krydre gjerne kjøttbitene med litt salt og kvernet pepper mens de steker. Flytt kjøttbitene over i gryten etter hvert som de blir stekt.

Kok ut stekepannen med vann slik at du får med den gode stekesjyen og ha dette i gryten.

Ha så kjøttkraft i kjelen sammen med tomatpuré, paprikapulver, laurbærblad og karve.

La dette småkoke under lokk i minst 2 timer. Rør av og til og spe på med ekstra vann eller kjøttkraft hvis du synes at det trengs.

Del gulrøtter og poteter i mindre biter og ha i gryten. Fortsett å la gryten småkoke i ca. 30 - 40 minutter til, slik at gulrot- og potetbitene blir veldig møre (se tips). Kok uten lokk den siste tiden hvis du liker tykkere konsistens på gulasjen.

Server gulasjen med **hjemmelaget potetmos** og et dryss persille.

Tips

♥ Jeg har her brukt høyrygg av okse. Mange bruker stekt bacon og/eller chorizo i tillegg til oksekjøttet. Jeg foretrekker i stedet å bruke mye oksekjøtt, men du kan altså alternativt redusere oksekjøttet til 800 gram og steke opp 200 g bacon og/eller chorizo i stedet.

♥ Liker du gulasjen litt mer spicy, kan du - i tillegg til chorizo - tilsette en halv, finhakket chili. Merk også at paprikapulver kommer i ulike styrkegrader. Jeg bruker søt og mild paprikapulver, men til gjengjeld nokså store mengder (og gjerne mer enn de 3 ss som jeg har skrevet i oppskriften). Det går fint an å tilsette røkt paprikapulver hvis du får tak i og liker det.

♥ Jeg liker som sagt litt tykkelse på gulasjen. Det er også derfor jeg tilsetter potetbiter på slutten av koketiden, selv om det kan virke unødvendig når jeg

serverer gulasjen sammen med hjemmelaget potetmos, for potet som koker lenge gir stivelse som bidrar til at gulasjen tykner.

♥ GULASJSUPPE: Dersom du foretrekker å servere gulasjen som suppe, kan du tilsette gulrot- og potetbitene ca. 15 minutter før servering, så bitene bare koker til de blir møre. Tilsett da også gjerne en boks hermetiske tomater og mer kjøttkraft slik at gulasjen blir tynnere i konsistensen. Dersom du lager gulasj som suppe, serveres den i suppeskål - gjerne med en klatt rømme, og med godt brød ved siden av.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gulasj-som-gryterett