DENNER

# Réchauffe corps et âme: la soupe de goulasch classique



**Enfant, je ne connaissais la soupe de goulasch que des dîners en marge des pistes de ski. La variante faite maison est toutefois bien meilleure et n'est pas difficile à concocter du tout.**

Poivrons, pommes de terre et ragoût de bœuf, voilà les ingrédients de base de la soupe de goulasch classique. Enfant déjà, j'adorais ce potage corsé, servi à midi dans les chalets sur les pistes de ski et qui me redonnait de l'énergie pour tout l'après-midi. Ces soupes étaient bonnes, mais elles étaient aussi toujours un peu pâteuses et difficiles à décrire .... Ce n'est que lorsque j'ai enfin goûté à ma première soupe de goulasch faite maison que j'ai remarqué à quel point ce mets est délicieux. L'important est naturellement d'utiliser des ingrédients de qualité, voilà pourquoi j'ai pris du ragoût de bœuf IP-SUISSE. Il faut aussi éviter de cuire la soupe à mort: les légumes et la viande doivent naturellement être cuits et tendres, mais en aucun cas trop, pour éviter qu'ils ne deviennent pâteux.

- 700 g de ragoût de bœuf, par ex. IP-SUISSE, coupé en petits morceaux, à température ambiante
- 400 g de pommes de terre, coupées en petits morceaux
- 150 g de carottes, coupées en rondelles
- 1½ poivron rouge et/ou jaune
- 1 oignon moyen
- 1 petite gousse d'ail
- 2¼ cs de purée de tomates
- 2½ cs de farine
- 2,2 dl de vin rouge
- 8 dl de bouillon de bœuf
- 1 petite feuille de laurier
- 1 branche de thym frais
- 1 poignée de feuilles de céleri-branche
- 4 à 6 cs de demi-crème fraîche
- beurre à rôtir ou huile végétale neutre

1. Tournez d'abord la viande dans la farine, puis faites la revenir par portion dans du beurre à rôtir, réservez.
2. Dans la même poêle, remettez un peu de beurre et faites d'abord blanchir les oignons, puis ajoutez tous les autres légumes et étuvez brièvement le tout.
3. Remettez la viande dans la poêle, ajoutez le vin et le bouillon et portez le tout à ébullition.
4. Réduisez maintenant la chaleur au minimum, de sorte que le soupe mijote à feu doux. Ajoutez la branche de thym,

la feuille de laurier, les feuilles de céleri et la purée de tomates, et pressez l'ail. Assaisonnez ensuite une première fois avec sel et poivre.

5. Laissez cuire la soupe à couvert pendant 80 à 90 minutes, en remuant de temps à autres.
6. A la fin de la cuisson, ajustez l'assaisonnement et décorez les assiettes avec une cuillérée de demi-crème fraîche avant de servir.

- Au lieu de servir la soupe dans un bol ou une assiette, on peut la savourer dans un petit pain évidé.
- Une tombée de demi-crème fraîche par assiette ne tape pas seulement à l'œil, mais confère aussi à ce mets un goût inoubliable.
- Avec cette soupe, savourez donc un morceau de baguette fraîche, c'est simplement divin.

---

**Era Costana**

**Tempranillo**

Robe cerise foncé. Nez aux arômes intenses de baies rouges et de griotte. Bouche moyennement pleine à pleine avec des tanins ronds, finale persistante.

Voir dans le weinshop ›