



Georgische Rindfleischsuppe

mit frischen Kräutern und Walnüssen



30-40min



3-4 Personen

Ein leckeres Söppchen tut Seele und Bauch doch immer gut! Für unsere nahrhafte Brühe aus feinem Rindergeschnetzeltem, extra für dich vorgeschnittenem Gemüse und süß-säuerlicher Balsamicocreme, haben wir uns von der georgischen Kharcho-Suppe inspirieren lassen. Sie wird typischerweise mit gehackten Walnüssen und aromatischen Kräutern serviert. Gute Idee, finden wir, und erheben die Löffel auf das Wohlbehagen!

- 1 Päckchen Gemüsebrühwürz
- 2 Packungen Rindergeschnetzeltes
- 800g geschnittenes Suppengemüse ¹
- 2 Päckchen Bratkartoffelwürz
- 2 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 2 Dosen Tomatenmark
- 2 Päckchen Balsamicocreme ⁴
- 50g Walnusskerne ⁵
- 40g Koriander & Dill

- 4EL Butter ³
- 2EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- großer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 642kcal, Fett 42.8g,
Kohlenhydrate 36.3g, Eiweiß 29.0g



Das **Brühgewürz** in 1L heißem Wasser auflösen.



Das **Fleisch** trocken tupfen. In einem großen Topf 4EL Pflanzenöl erhitzen, das **Fleisch** hineingeben, mit 1EL Mehl bestäuben und mit 1 Prise Salz würzen, dann bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Anschließend aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.



Das **Suppengemüse** in den Topf geben und mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze 4-6Min. braten. Die Hitze reduzieren, noch 2EL Butter hinzufügen und das **Gemüse** mit 1EL Mehl bestäuben. Alles gut vermengen, dann das **Bratkartoffelgewürz**, das **Paprikapulver**, das **Tomatenmark** und die **Balsamicocreme** einrühren und ca. 1Min. anschwitzen.



Die **Brühe** angießen, abgedeckt zum Kochen bringen und dann ohne Deckel bei mittlerer Hitze 5-7Min. köcheln lassen, bis die **Brühe** etwas eingedickt ist. Das **Fleisch** zurück in den Topf geben und 1-2Min. mitköcheln, bis es gar ist.



Inzwischen die **Walnüsse** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, anschließend grob hacken. Den **Koriander** und den **Dill** samt Stängeln grob schneiden.



Die **Rindfleischsuppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und mit den **Walnüssen** sowie den **Kräutern** garniert servieren.