



DNU Superfix: Borschtsch mit Rindergulasch

verfeinert mit Dill und Röstzwiebeln

Heute geht es deftig zu: Borschtsch wärmt Leib und Seele mit den erdigen Aromen von Roter Bete und Kartoffeln. Die Ergänzung mit Rindergulasch ist angelehnt an die baltische Borschtsch-Variante „Beetenbartsch“. Obendrauf gibt es ganz klassisch saure Sahne und Dill, und dazu noch eine Handvoll knuspriger Röstzwiebeln. Ein Festmahl!



unter 20min



2 Personen

Was du von uns bekommst

- 500g Rote Bete, vorgegart
- 200g geschnittener Lauch
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Päckchen Gulaschgewürz
- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 10g Dill
- 1 Packung Rindergulasch
- 1 Becher saure Sahne²
- 1 Packung Röstzwiebeln¹

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter²
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- Messbecher
- Sparschäler
- Kartoffelstampfer

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 662kcal, Fett 22.2g, Kohlenhydrate 81.5g, Eiweiß 27.8g



1. Rote Bete vorbereiten

Die **½ der Roten Beten** abgießen und jeweils vierteln. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Rote Bete** verwenden.



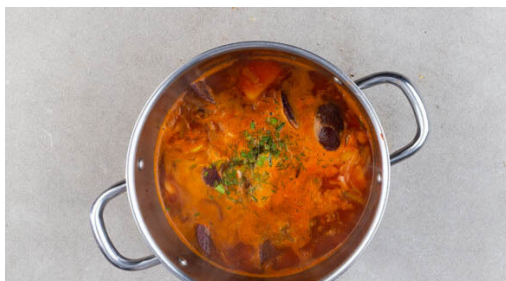
2. Lauch anbraten

Den **Lauch** in einem mittelgroßen Topf mit 1 EL Butter und 1 Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten, dann das **Tomatenmark** und die **½ der Gewürzmischung** zugeben und weitere ca. 2Min. braten.



3. Suppe kochen

Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. 600ml heißes Wasser angießen, dann die **Rote Bete**, die **Kartoffeln** und das **Brühgewürz** einrühren. Die **Suppe** abgedeckt 15-20Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** vollständig gegart sind.



4. Dill schneiden

Das **untere Drittel des Dills (die dickeren Stängel)** grob schneiden und zur Suppe hinzufügen. Den **restlichen Dill** ebenfalls grob schneiden und beiseitestellen.



5. Gulasch erhitzen

Das **Rindergulasch samt Sauce** in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 2-3Min. erhitzen, bis es vollständig durchgehitzt ist.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Kartoffeln** und die **Rote Bete** mit einem Kartoffelstampfer grob pürieren. Die **Suppe** mit 1 EL Essig verfeinern und mit **mehr Gewürzmischung nach Geschmack** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Borschtsch** mit dem **Rindergulasch** und der **sauren Sahne** anrichten und mit den **Röstzwiebeln** und dem **übrigen Dill** garniert servieren.