



## Superfix V1: Borschtsch mit Rindergulasch

verfeinert mit Dill und Röstzwiebeln



unter 20min



2 Personen

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 erfrischenden Joghurt und Dill, und dazu noch eine Handvoll knuspriger Röstzwiebeln. Ein Festmahl!

## Was du von uns bekommst

- 250g Rote Bete, vorgegart
- 200g geschnittener Lauch
- 1 Dose Tomatenmark
- 2 Päckchen Gulaschgewürz
- 500g mehligkochende Kartoffeln, vorgegart
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 10g Dill
- 1 Packung Rindergulasch
- 1 Becher Joghurt<sup>7</sup>
- 1 Packung Röstzwiebeln<sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter<sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer
- Essig

## Küchenutensilien

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

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 654kcal, Fett 16.6g, Kohlenhydrate 87.3g, Eiweiß 29.1g



### 1. Rote Bete vorbereiten

Die **Rote Bete** abgießen und jeweils vierteln.



### 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

600ml heißes Wasser angießen, dann die **Rote Bete**, die **Kartoffeln** und das **Brühgewürz** einrühren. Die **Suppe** abgedeckt 8-9Min. 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 durcherhitzt 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 dem **Joghurt** anrichten und mit den **Röstzwiebeln** und dem **übrigen Dill** garniert servieren.