



Superfix: Borschtsch mit Rindergulasch

verfeinert mit Dill und Röstzwiebeln



ca. 20min



3-4 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 ganz klassisch saure Sahne und Dill, und dazu noch eine Handvoll knuspriger Röstzwiebeln. Ein Festmahl!

Was du von uns bekommst

- 500g Rote Bete, vorgegart
- 400g geschnittener Lauch
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Päckchen Gulaschgewürz
- 1kg mehligkochende Kartoffeln, vorgegart
- 2 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 20g Dill
- 2 Packungen Rindergulasch
- 2 Becher saure Sahne⁷
- 2 Packungen Röstzwiebeln¹

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter⁷
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- mittelgroßer 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 682kcal, Fett 20.1g, Kohlenhydrate 86.8g, Eiweiß 28.8g



1. Rote Bete vorbereiten

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



2. Lauch anbraten

Den **Lauch** in einem großen Topf mit 2EL Butter und 1 Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten, dann das **Tomatenmark** und $\frac{2}{3}$ der **Gewürzmischung** zugeben und weitere ca. 2Min. braten.



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 mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze 2-3Min. erhitzen, bis es vollständig durchgehitzt ist.



3. Suppe kochen

1,2L 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.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Kartoffeln** und die **Rote Bete** mit einem Kartoffelstampfer grob pürieren. Die **Suppe** mit 2EL 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.