



## Georgische Rindfleischsuppe

mit frischen Kräutern und Walnüssen



ca. 20min



2 Portionen

Ein leckeres Süsschen tut Seele und Bauch doch immer gut! Für unsere nahrhafte Brühe aus feinem Rindergeschnetzeltem, extra für dich vorgeschnittenem Gemüse und süß-säuerlicher Granatapfelmelasse, 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!

## Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1 Pck. Rindergeschnetzeltes
- 450g Spaghetti-Gemüsemix
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 25g Walnusskerne <sup>4</sup>
- 10g Dill & Petersilie

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter <sup>2</sup>
- 2TL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Balsamicoessig <sup>3</sup>

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Messbecher

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

## Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

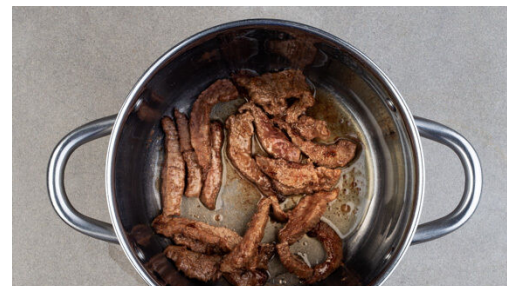
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 652kcal, Fett 39.5g, Kohlenhydrate 36.3g, Eiweiß 37.0g



1. Brühe vorbereiten

Die **½ des Brühgewürzes** in 500ml heißem Wasser auflösen.



2. Fleisch anbraten

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



3. Gemüse garen

Den **Gemüsemix** in den Topf geben und mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 4-6Min. braten. Dann die Hitze reduzieren, noch 1EL Butter hinzufügen und das **Gemüse** mit 1TL Mehl bestäuben. Alles gut vermengen und dabei die **Gewürzmischung**, die **½ des Paprikapulvers**, das **Tomatenmark** und 1TL Balsamicoessig einrühren und ca. 1Min. anschwitzen.



4. Suppe köcheln

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.



5. Nüsse & Kräuter hacken

Inzwischen die **Walnüsse** in einer kleinen 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. Die **Petersilie** und den **Dill** samt Stängeln grob schneiden.



6. Anrichten und servieren

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