



Georgische Rindfleischsuppe

mit frischen Kräutern und Walnüssen



3-4 Personen

Ein leckeres Süppchen tut Seele und Bauch doch immer gut! Für unsere nahrhafte Brühe aus feinem Rindergeschnetzeltem, extra für dich vorgeschnittenem Gemüse und aromatischem Granatapfelsirup, haben wir uns von der georgischen Khachko-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 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Packungen Rindergeschnetzeltes
- 800g geschnittenes Suppengemüse ⁹
- 2 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 2 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 2 Dosen Tomatenmark
- 2 Päckchen Granatapfelmelasse
- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 40g Koriander & Dill

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ⁷
- 2EL Weizenmehl ¹
- Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 525kcal, Fett 33.5g, Kohlenhydrate 30.1g, Eiweiß 27.7g



1. Brühe vorbereiten

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



2. Fleisch anbraten

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.



3. Gemüse garen

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 **1/2 der Granatapfelmelasse oder mehr nach Geschmack** einröhren 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 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.



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.