



Winterliche Rindfleischsuppe

mit Kartoffeln und Koriander



40-50Min.



2 Personen

Die feine Rindfleischsuppe erinnert entfernt an den klassischen Gulascheintopf, den es früher oft – besonders an Silvester – als Mitternachtssüppchen gab. In unserer Neuinterpretation begleiten Süßkartoffel, Kreuzkümmel und geräuchertes Paprikapulver das zarte Rindfleisch. Ein wärmendes Gericht, das satt und glücklich macht.

Was du von uns bekommst

- 400g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 250g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 10g frischer Koriander
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Roastbeef
- 1 Rinderbrühwürfel
- 1x Süßkartoffel

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Kochtopf mit Deckel
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 534.0kcal, Fett 16.2g, Eiweiß 32.6g, Kohlenhydrate 58.0g



1. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in ca. 1cm große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** fein hacken.



3. Gemüse schneiden

Die **Süßkartoffel** schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Kartoffeln** schälen, längst vierteln und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Karotten** schälen, längs halbieren und ebenfalls in ca. 1cm kleine Stücke schneiden.



4. Suppe ansetzen

Das **Fleisch** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 2-3Min. scharf anbraten. Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Süßkartoffeln**, die **Kartoffeln** und die **Karotten** dazugeben und ca. 2Min. mitbraten.



5. Suppe ablöschen

Das **Gemüse** und **Fleisch** mit dem **Kreuzkümmel** und dem **geräucherten Paprikapulver** nach Geschmack bestäuben und mit den **passierten Tomaten** ablöschen. Dann 500ml Wasser und den **Brühwürfel** hinzugeben und die Suppe 20-30Min. abgedeckt bei niedriger Temperatur sanft köcheln lassen, bis das **Fleisch** weich ist.



6. Suppe fertigstellen

Die **Suppe** mit Salz und Pfeffer sowie dem **restlichen Kreuzkümmel** und **Paprikapulver nach Geschmack** würzen und mit dem **Koriander** garniert servieren. **Tipp:** Wer mag, kann für eine sämigeren Konsistenz einen Teil des **Gemüses** zerstampfen.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**