



## Winterliche Rindfleischsuppe

mit Kartoffeln und Koriander



40-50Min.



3-4 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

- 4 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 1x Süßkartoffel
- 2 Packungen Roastbeef
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Rinderbrühwürfel
- 10g frischer Koriander
- 400g passierte Tomaten

## 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.



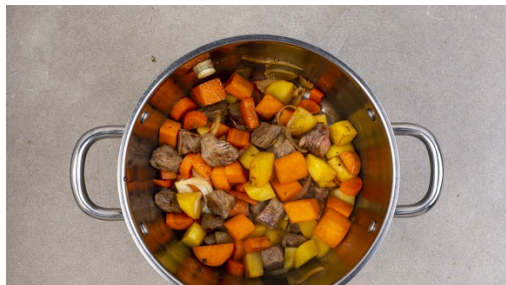
### 2. Zwiebel schneiden

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 **Süßkartoffeln** 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 1-2EL 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 1L Wasser und die **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](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**