



**Kochen
mit Globus**



Kartoffel-Reis-Supp mit Rindfleisch



Zutaten:

800 g festkochende Kartoffeln
400 g Karotten
300 g rote Paprika
800 ml Gemüsebrühe
400 g Rindfleisch
120 g trockener Langkornreis

100 g Tomatenmark
etwas Öl
Salz, Pfeffer
Schnittlauch

4 Personen

50 Min.

★★★ Schwierigkeitsgrad

Dazu passt:
ein dunkles Roggenbrot



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!
www.youtube.de/Globus



Zubereitung:

Das Rindfleisch trocken tupfen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einem heißen Topf mit etwas Öl anschwitzen. Das Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anrösten. Den Reis ebenfalls hinzugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Anschließend für ca. 30 Minuten kochen lassen.

Die Kartoffeln und Karotten schälen und in Würfel schneiden. Die Paprika waschen, entkernen und ebenfalls würfeln. Kartoffeln, Karotten und Paprika zum Fleisch geben und für ca. 15 Minuten weitergaren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch fein schneiden und beim Servieren über die Suppe streuen.

