



Kochen
mit Globus

Kartoffel-Reis-Supp
mit Rindfleisch



Zutaten:

800 g festkochende Kartoffeln	100 g Tomatenmark
400 g Karotten	etwas Öl
300 g rote Paprika	Salz, Pfeffer
800 ml Gemüsebrühe	Schnittlauch
400 g Rindfleisch	
120 g trockener Langkornreis	

*Dazu passt:
ein dunkles Roggenbrot*



4 Personen



50 Min.



Schwierigkeitsgrad



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.

