



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Feuriger Rindfleischeintopf

Zutaten:

| | |
|------------|----------------------------|
| 500 g | Rindfleisch (Schulter) |
| 140 g | Frühlingszwiebeln |
| 120 g | grüne Bohnen (TK) |
| 120 g | rote Bohnenkerne (Glas) |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 1 EL | Thymian (vom Thymianzweig) |
| 300 ml | Tomatenpüree |
| 1 | Chilischote |
| 300 ml | Gemüsebrühe |
| 150 g | Steckrüben |
| 4 Scheiben | Roggenbrot |
| | Salz, Pfeffer, Rapsöl |

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Vorbereitung

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Den Thymian auf 1 EL abstreifen. Frühlingszwiebeln säubern und in dünne Scheibchen schneiden. Bohnen auftauen und schräg halbieren. Chilischote säubern und in feine Röllchen schneiden. Steckrüben schälen und würfeln. Knoblauch schälen und feine Blättchen schneiden.

Zubereitung

Zunächst wird das Rindfleisch in heißem Rapsöl kräftig angebraten. Dazu kommen die Frühlingszwiebeln, Knoblauch und der Thymian. Dann mit Tomatenpüree angießen und aufkochen lassen. Chili, grüne Bohnen und Steckrüben zugeben. Mit Gemüsebrühe auffüllen, köcheln lassen und zum Schluss die roten Bohnenkerne unterheben – evtl. nachwürzen.

Anrichten

Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Thymian garnieren und mit Brot servieren.