



Kharcho (Suppe mit Fleisch und Reis aus Georgien)

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 4 Personen:

400 g Rindfleisch, z. B. Beinscheiben oder Brust, 2 Knoblauchzehen, 2 große Möhren, 2 große Zwiebeln, 2 EL Tkemali (georgische Sauce, Ersatz: 2 EL Tomatenmark und etwas Granatapfelsaft), 70 g Walnusskerne, 40 g Reis, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Hops Suneli (georgische Würzmischung, Ersatz: getrocknete Kräutermischung), 1 Handvoll Kräuter (z. B. Petersilie, Koriandergrün, Dill)

Zubereitung:

1. In einem Topf 1,5 l Wasser aufkochen. Das Fleisch einlegen und ca. 2 Stunden köcheln lassen.
2. Inzwischen den Knoblauch, die Möhren und die Zwiebeln schälen. Die Möhren längs vierteln und quer in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln halbieren, längs in dünne Streifen schneiden.
3. Das Fleisch herausnehmen, ggf. von Knochen befreien und in kleine Stücke schneiden, anschließend wieder in die Brühe geben. Tkemali unterrühren und 5 Minuten köcheln lassen. Die Möhren zugeben und 10 Minuten mitkochen. Die Zwiebeln zufügen und knapp unterhalb des Siedepunktes noch ca. 30 Minuten simmern lassen.
4. Die Walnüsse in einer Pfanne trocken rösten, grob hacken und im Mörser fein zerreiben. Den Knoblauch hacken, zufügen und beides miteinander vermischen. Den Reis in die Suppe geben und alles noch ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Walnussmischung zufügen und etwa 15 Minuten mitgaren. Anschließend alles mit Salz, Pfeffer und Hops Suneli würzen und noch ca. 5 Minuten köcheln lassen.
5. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und hacken. Die Suppe abschmecken, die Kräuter untermischen, noch ca. 2 Minuten mitgaren und die Suppe servieren.