

# **1) Chartscho (für 6 Personen)**

*Georgien*

## **Zutaten:**

- 400 g Rindfleisch mit Knochen (für Rinderbrühe)
- 4 Liter Wasser
- 2 EL Reis
- 250 g Walnüsse
- 1 Chilischote, 3 Knoblauchzehen, 1 Bund Petersilie, 2 Lorbeerblätter
- 1 Tasse Tkemali-Sauce (georgische, scharf-saure Pflaumensauce)
- 4 EL Tomatenmark
- 1 EL Adschika-Sauce (georgische Würzsauce)
- 2 Tomaten, 1 Karotte
- 2 Zwiebeln
- Pfeffer, Salz, gemahlene Koriandersaat nach Geschmack
- Chmeli-Suneli (georgische Würzmischung) nach Geschmack

## **Zubereitung:**

Das Rindfleisch 2 Stunden in 4 Litern Wasser kochen. Fleisch herausnehmen, vom Knochen lösen und würfeln. Zwiebeln würfeln, Tomaten in kleine Stücke schneiden und beides in Olivenöl andünsten. Karotte in kleine Stücke schneiden. Walnüsse, Knoblauch und Chilischote hacken und alles beiseitestellen. Fleischwürfel mit Reis, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Tomaten- und Karottenwürfeln in die Brühe geben und zum Kochen bringen. Tkemali, Adschika, und Tomatenmark dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Knoblauch und Walnüsse ebenfalls zugeben. Wenn alle Zutaten ausreichend gegart sind, mit Chmeli-Suneli abschmecken. Die Suppe mit gehackter Petersilie und/oder glatt gerührter Crème-fraiche servieren.

Als schnellere Variante kann auch eine vorgefertigte oder Instant-Rinderbrühe verwendet werden.