



Minestrone mit Rindfleisch, viel frischem Gemüse und Tortellini

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der italienische Klassiker für jeden Tag, leicht, gesund, schnell gemacht

Zutaten

- Für den Grundfond:
- 500 g Rindersuppenfleisch, Rinderbrust, hohe Rippe o. Ä.
- 1 Zwiebel mit 1 Lorbeerblatt, 2 - 3 Nelkenköpfen, 5 - 6 Pfefferkörnern, Salz
- Für die Einlage:
- 200 g getrocknete Tortellini
- 250 g Brechbohnen, gefädelt, gewaschen, schräg in 3 cm langen Stücken
- 500 g junger Wirsingkohl, geputzt, gewaschen in 2 - 3 cm großen Blättern
- 2 Stangen junger Lauch in Ringen
- 3 Stangen Staudensellerie in groben Stücken
- 2 - 3 frische Tomaten, entkernt, in groben Stücken
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 Dose Tomaten, grob zerkleinert
- 2 - 3 Stiele frischer Basilikum in Streifen geschnitten
- Etwas Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss,

Zubereitungsart

Schritt1

Der Grundfond:

Schritt2

Zunächst das Rindfleisch waschen und mit der Zwiebel und den o. g. Gewürzen in kochendes Salzwasser geben.

Schritt3

Den Topf zurückziehen und alles ca. 90 min. leise "simmern" lassen.

Schritt4

Danach das Fleisch prüfen, heraus nehmen, abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt5

Die Brühe durch ein feines Küchensieb passieren, in der Zwischenzeit die Tortellini, nach Packungsanweisung garen.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Zuerst die Bohnen und den Staudensellerie mit dem Knoblauch zur Brühe geben, 2 - 3 min.köcheln zeitversetzt folgen der Lauch und der Wirsingkohl.

Schritt8

Leise weiter köcheln lassen, das Gemüse nicht verkochen, "bissfest" halten.

Schritt9

Nunmehr die grob zerkleinerten Tomaten mit dem Saft, etwas zusammen verkochen lassen. Dann die Tomatenwürfel, die vorgegarten Tortellini und die Rindfleischwürfel.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Alles mit etwas Balsamico pikant nachschmecken und mit Basilikum Streifen bestreut zu Tisch geben..

Schritt12

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** Minestrone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/minestrone-mit-rindfleisch-viel-frischem-gemuese-und-tortellini/>