



Besser essen.
Besser leben.

AMC Borschtsch

👤 6 Personen ⌚ 20 Minuten ⏸️ 20 Minuten 🍴 normal

Zutaten

- 4 Stck. Kartoffeln
- 1 Stck. Gemüsezwiebel
- 1 Stck. Rinderbeinscheibe
- 0.25 Stck. Weisskohl
- 1 Stck. Möhre
- 1 Stck. rote Paprika
- 0.5 Stck. Rote Bete (vorgekocht)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Prise AMC Pure Gewürz
- 1 EL 8 Kräuter
- 1 Prise AMC Pepper Trio, alternativ Pfeffer
- 1 Prise Salz

Tipp

Ein Genuss mit Schmant und einem Bauernbrot :-)



Zubereitung

Anbraten

1. Den Topf auf die Navigeno stellen. Anschließend die Navigeno auf Stufe "A" einschalten und den Audiotherm auf das Fleischsymbol drehen.
2. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist, die Navigeno auf Stufe 6 drehen. Anschließend die Rinderbeinscheibe hineingeben. Darauffolgend Zwiebel, Weisskohl, Möhre, Paprika, Karoffeln und Weisskohl hinzugeben. Danach Tomatenmark und Gemüsebrühe hinzugeben. Als nächstes Wasser hinzugeben- Hier bitte beachten, dass nie mehr Wasser als bis zu den Griffen hineingefüllt werden darf. Alles zum Schluss gut würzen mit Salz und Pfeffer.

Garen

3. Den Secuquick auf den Topf legen und verschließen. Anschließend die Navigeno auf Stufe "6" einstellen und den Audiotherm auf das "Turbosymbol" drehen.
4. Wenn das "Turbosymbol" erreicht ist und der Audiotherm piept, die Navigeno noch nicht ausschalten, sondern komplett bis zum Ende des "Turbosymbol" angeschaltet lassen. Wenn das Ende erreicht ist, die Navigeno komplett ausschalten und den Topf in den Servierdeckel stellen.

Verfeinern

5. Sobald die Zeit abgelaufen ist, den Secquick öffnen und 8 Kräuter hinzugeben und alles gut umrühren.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Topf 20cm 4.5l



Secuquick softline 20cm



Navigenio