Georgisches Hartcho (Kharcho)

Kharcho

Hartcho, im Georgischen Kharcho genannt, ist ein herzhafter Rindfleisch-Eintopf oder -Suppe, der als eines der Nationalgerichte Georgiens gilt. Er kombiniert zartes Fleisch, Reis, Tomaten und Walnüsse mit der typisch georgischen Gewürzmischung Khmeli-Suneli sowie frischen Kräutern zu einem würzig-säuerlichen Genuss.

Herkunft: Georgien
Kategorie: Hauptspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Rindfleisch Schulter oder Brust
100 g Reis
1 Zwiebel(n) groß
5 Zehen(n) Knoblauch
500 g Dosentomaten gehackt
1 EL Tomatenmark
90 g Walnusskerne
2 TL Khmeli Suneli Gewürzmischung
1 TL Paprikapulver rosenscharf
1 ½ Liter Fleisch-, Gemüse- oder Fischbrühe
1 Bund Koriander frisch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
25 g Georgische Pflaumensauce (Tkemali)

Vorbereitung

Das Rindfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. In einem großen Topf mit etwas Öl scharf anbraten, bis die Stücke rundum gebräunt sind. In der Zwischenzeit die Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und zum Fleisch geben. Unter Rühren glasig dünsten, bis die Zwiebeln weich sind.
Reis gründlich unter fließendem Wasser waschen und zugeben. Gehackte Tomaten, Tomatenmark und Walnüsse untermischen.

Zubereitung

Mit Wasser oder Brühe auffüllen, Khmeli-Suneli und Paprikapulver einstreuen. Aufkochen lassen und dann bei reduzierter Hitze 20 bis 25 Minuten köcheln, bis der Reis gar und das Fleisch zart ist.
Die frischen Kräuter grob hacken und kurz vor Ende der Garzeit unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Optional Tkemali-Sauce zugeben, um dem Hartcho eine fruchtige, säuerliche Note zu verleihen.
Den Topf vom Herd nehmen, abdecken und 5 Minuten ruhen lassen, damit sich die Aromen voll entfalten. Hartcho heiß servieren - traditionell mit frischem Brot, Fladenbrot oder georgischem

© 2026 coquina.de

Schioti.
Im Kühlschrank hält sich Kharcho bis zu 3 Tage. Zum Einfrieren in portionsgerechten Behältern eignet es sich perfekt als Meal-Prep.

© 2026 coquina.de