Reissuppe mit Fleischklößchen

Unkompliziertes Rezept, asiatisch angehaucht: Reissuppe mit Fleischklößchen, Koriander und duftenden Jasminreis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

160 g	Faschiertes (vom Rind)
6 Stk.	Knoblauchzehe
60 ml	Sojaöl
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
2 EL	Sojasauce
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
0.5 l	Hühnerbrühe
1 EL	Fischsauce
260 g	Jasminreis
2 EL	Koriander

Zubereitung

1. Für die Reissuppe mit Fleischklößchen zuerst die Knoblauchzehen pellen und fein würfeln. Eine Pfanne mit Sojaöl erhitzen und die Knoblauchwürfel goldbraun anrösten. Pfanne vom Herd nehmen und die Knoblauchwürfel noch kurz ziehen lassen. Sodann den Pfanneninhalt durch ein feines Sieb abseihen und das Öl in einer Tasse auffangen, Knoblauch entsorgen.

2. Das Faschierte in eine Schüssel füllen. Mit Pfeffer, Salz und Sojasauce abschmecken. Kleine Klößchen mit einem Durchmesser von etwa 2 Zentimetern aus dem Fleischteig formen. Die Hühnerbrühe in einen Topf gießen. Mit Fischsauce und Pfeffer abschmecken und aufkochen lassen.

3. Die Temperatur gleich wieder reduzieren. Die Klößchen in die leicht köchelnde Hühnerbrühe gleiten lassen. Nach einer Minute den vorgekochten Jasminreis mit in die Suppe geben. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, in schmale Röllchen schneiden. Nach fünf Minuten ebenfalls mit in die Suppe geben.

4. Die Suppe noch einmal aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen. Mit dem aufgefangenen Knoblauchöl abschmecken. Den Koriander waschen, putzen und grob hacken. Die Suppe in vorgewärmten Schalen anrichten und mit dem Koriander bestreuen, heiß servieren.

Tipp

Die Reissuppe mit Fleischklößchen nach Belieben zusätzlich mit Thai-Basilikum verfeinern. Anstelle von Rinderfaschierten kann man auch gemischtes oder Schweinsfaschiertes verwenden.