Reissuppe

Einfach und lecker: Das Rezept für die Reissuppe ist kinderleicht und schmeckt kleinen und großen Suppen-Fans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

150 g	Reis
4 TL	Brühe (zum Würzen)
2 Stk.	Karotten
2 EL	Öl
1 Prise	Curry
1 Prise	Paprika
1 Messerspitze	Salz
1 Messerspitze	Pfeffer
1.5 l	Wasser
1 Stk.	Zwiebel
1 Stange	Zwiebellauch

Zubereitung

1. Für die Reissuppe zuerst Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen, dann den Reis hinzufügen und 1 Minute garen lassen.

2. Mit Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze ca. 5-10 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden.

3. Karotten und Lauch in die Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry würzen und mit Gemüsebrühe abschmecken. Erneut aufkochen lassen und weitere 15-20 Minuten kochen

lassen. Heiß servieren.

Tipp

Die Reissuppe nach Belieben mit Rosenkohl, Sellerie oder Kohlrabi verfeinern.