

Reissuppe auf Ländliche Art

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

| | | |
|-----|-------|-------------------------------|
| 500 | Gramm | Silber- oder Perlzwiebelch |
| 1 | Ltr. | Wasser Salz Pfeffer |
| 5 | Essl. | Olivenöl |
| 2 | Essl. | Tomatenmark |
| 200 | Gramm | Reis |

Anleitung:

Die Silberzwiebelchen schaelen (wenn man sie nach dem Schaelen ins kalte Wasser legt, werden die Augen nicht gereizt), in einen Topf geben, Wasser, Salz, Pfeffer, Olivenoel und Tomatenmark beifuegen.

Gut umruehren und den Topf zudecken. Aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und auf kleinstem Feuer die Zwiebelchen so lange kochen bis sie mit einer Gabel leicht durchgestochen werden koennen.

Reis und einen Schoepfloeffel kochendes Salzwasser dazugeben. Bei haeufigem Umruehren auf kleinem Feuer weiterkochen. Bei Bedarf weiteres heisses Wasser beifuegen (die Reissuppe sollte dick sein).

Die Suppe sehr heiss servieren.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.