

Reis-Suppe

Für 4 Portionen

1 kg Rindfleisch mit Knochen	Salz	1 Karotte
2 Stangen Staudensellerie	3 Zwiebeln	4 Stiele Thymian
2 Knoblauchzehen	50 g Risottoreis	4-5 El Olivenöl
2 Dosen geschälte Tomaten	1 Paar Salsicce	Pfeffer, Zucker
1 Tl Zitronen-Abrieb	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	

Für die Rinderbrühe das Rindfleisch in einem Topf mit Salzwasser bedecken, aufkochen und bei milder Hitze 2:

30 Std. garen.

Karotte schälen, Staudensellerie putzen, beides in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln halbieren, Thymian hacken. Alles zusammen mit den Knoblauchzehen im Blitzhacker klein hacken.

Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Gemüse Mischung in einem Topf mit 3 El Olivenöl andünsten und salzen. Reis zugeben und kurz mitdünsten.

Tomaten ebenfalls im Blitzhacker zerkleinern. Zum Gemüsereis geben. 1,3 l von der Rinderbrühe zugießen, aufkochen und zugedeckt 15–20 Min. garen.

Inzwischen das Fleisch vom Knochen lösen, würfeln und in die Suppe geben. Salsicce als Bällchen aus der Pelle drücken und direkt in die Suppe geben. 5 Min. gar ziehen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronenschale würzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit einigen Basilikumblättchen bestreut servieren.

Tim Mälzer am 15. Februar 2014