

# Reis-Suppe mit Rindfleisch und Salsiccia

## Für 4 Personen

1 kg Rindfleisch (Knochen)	1 Karotte	2 Stangen Staudensellerie
3 Zwiebeln	4 Stiele Thymian	2 Zehen Knoblauch
50 g Risotto-Reis	4-5 EL Olivenöl	400 g geschälte Tomaten
1 Paar Salsiccia	Salz, Pfeffer	Zucker
1 TL Zitronen-Abrieb	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	

Für die Rinderbrühe das Rindfleisch in einen Topf legen, mit Salzwasser bedecken, aufkochen und bei milder Hitze 2,5 Stunden 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 in 3 EL Olivenöl andünsten und salzen. Reis dazugeben und kurz mitdünsten.

Tomaten ebenfalls im Blitzhacker zerkleinern und zum Gemüsereis geben.

1,3 Liter Rinderbrühe dazugießen, aufkochen und zugedeckt 15-20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit das Fleisch vom Knochen lösen, würfeln und in die Suppe geben. Salsiccia als Bällchen aus der Pelle drücken und direkt in die Suppe geben. 5 Minuten 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 30. März 2019