

Zitronen-Reissuppe

30—45 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

0.5 l	Hühnerbrühe
1 Stk.	Lauchstange
40 g	Rundkornreis
3 EL	Zitronensaft, frisch
0.5 Stk.	Zitrone (Zeste einer halben Zitrone abgerieben)
1 Prise	Muskatnuss gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Ingwer gemahlen
1 Prise	Zitronengras geschnitten
1 Prise	Pfeffer weiß ganz
1	Tasse frische Petersilie

Zubereitung

1. Für die Zubereitung der Suppe wird zuerst der Lauch gewaschen und anschließend in feine Ringe geschnitten. Die Hühnerbrühe mit dem Rundkornreis in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Für etwa 15 Minuten köcheln lassen und danach die feinen Lauchringe hinzugeben. Für weitere zehn Minuten beaufsichtigt köcheln. Danach den Zitronensaft zugeben und mit einer Prise Meersalz, Ingwer und Zitronengras sowie einer Prise Muskatnuss würzen.
3. Die Suppe kann nun vom Herd genommen werden. Nochmals mit einer Prise Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie und Zitronenzeste garnieren.