



Zitronen-Reissuppe

🕒 30–45 Min   

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 10 Minuten beaufsichtigt köcheln.
- 3 Den Zitronensaft zugeben und mit einer Prise Kotányi Meersalz mit Ingwer und Zitronengras sowie einer Prise Muskatnuss würzen.
- 4 Die Suppe kann nun vom Herd genommen werden. Nochmals mit einer Prise Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit frischer gehackter Petersilie und Zitronenzeste garnieren.

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 mit Ingwer & Zitronengras
1 Prise	♦ Pfeffer weiß ganz
1	Tasse frische Petersilie

