

Vorlage Rezept

„Gesucht - Rezepte für Reste“

Um die Rezeptvorschläge einheitlich präsentieren zu können, bitten wir Sie diese Vorlage zu verwenden!

Rezeptname: Schmackhafte Reissuppe

Vorbereitungszeit: 10-15 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 1 Std. (plus 10 Min.)

Zutatenliste
verwendete Reste: übriger Reis, der als Beilage einem anderen Gericht diente, den ich danach in Bechern einfriere u. nach Bedarf auftaue o. gleich am nächsten Tag verwende.
sonstige Zutaten: 300g Suppenfleisch, Zwiebel, Möhren, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, etwas Porree, gekörnte Brühe, Petersilie.

Reicht für wie viele Portionen?: Für ca. 2-3 Teller, je nach Reismenge und nach Konsistenz der Suppe.

Zubereitung: (Circa 125g Reis ungekocht ergibt im gekochten Zustand diese Menge)

Für 2-3 Portionen benötige ich ca. 300g Suppenfleisch (Brustkern o. Querrippe), das lege ich in einen Topf, fülle mit 3/4 - 1l Wasser auf. Dann gebe ich eine halbierte Zwiebel, 1 Teel. Salz, 3-4 Lorbeerblätter, einige Wacholderbeeren u. etwas gekörnte Brühe dazu. Ca. 3/4 - 1 Std. kochen. Inzwischen ein paar Möhrenscheibchen kochen (sind in 8-10 Min. weich). Den Reis in einen passenden Topf geben, das gare Fleisch in feine Streifen schneiden, dazugeben, den Fleischsud abseihen u. zum Reis geben, mit Wasser nachfüllen wenn nötig u. mit gekörnter Brühe abschmecken. Die Möhren klein hacken, drunter mischen und zuletzt etwas Petersilie.

Verfasser (Name, Ort):

Gerlinde Dick, Raubenberg
95233 Helmbrechts

Fotos von den Resten und vom fertigen Gericht:

(Sie können den Text und die Fotos gerne per Mail an die info@azv-hof.de senden!)

