

Rezept

Almsuppe

Ein Rezept von Almsuppe, am 02.05.2024

Zutaten

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1 große Zwiebel | 60 g Butter |
| 1 ½ l Fleischbrühe | 75 g Reis |
| 350 g löffelfester Joghurt | 2 kleine Eier |
| 1 TL Speisestärke | Salz |
| schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen | 2-3 EL Zitronensaft |
| 1 ½ TL getrocknete Minze | 2 EL gehackte frische Minze |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. 30 g Butter in einem Suppentopf erhitzen, die Zwiebeln darin bei Mittelhitze glasig braten. Die Brühe zugießen und aufkochen. Reis hineingeben, bei sanfter Hitze zugedeckt in 20-30 Min. weich garen.
2. Die Brühe von der Kochstelle nehmen, leicht abkühlen lassen. Joghurt, Eier und Stärke in einer Schüssel mit dem Schneebesen verquirlen. Eine Suppenkelle der heißen Brühe unterrühren. Die Joghurt-Eier-Mischung unter die Suppe rühren.
3. Die Suppe bei Mittelhitze unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis sie dicklich wird. Sie darf nicht mehr kochen, dann gerinnt sie. Die Suppe mit Salz, mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
4. In einem Butterpfännchen 30 g Butter erhitzen, bis sie schäumt. Die getrocknete Minze untermischen, aufschäumen lassen und in die Suppe rühren. Vor dem Servieren mit frischer Minze bestreuen.