

## Rezept

# Kokossuppe mit Reis und Seelachs

Ein Rezept von Kokossuppe mit Reis und Seelachs, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Seelachsfilet (frisch oder TK und aufgetaut)	<b>1 EL</b> Sojasauce
Saft von 1 Zitrone	Salz
Pfeffer	<b>1 EL</b> Kurkuma
<b>200 g</b> Parboiled Reis	<b>1 Dose</b> Kokosmilch (400 ml)
<b>600 ml</b> kräftige Gemüsebrühe	<b>1 Stängel</b> Zitronengras
<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Den Fisch kalt abspülen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Mit Sojasauce und Zitronensaft beträufeln, leicht salzen, pfeffern und 30 Min. marinieren.

---

2. Inzwischen 400 ml Salzwasser mit der Kurkuma erhitzen und den Reis darin nach Packungsanweisung garen.

---

3. Die Kokosmilch in einem zweiten Topf mit der Brühe erhitzen. Das Zitronengras waschen, einmal brechen und zugeben. Bei schwacher Hitze 15 Min. zugedeckt köcheln lassen.

---

4. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Reis abgießen und abtropfen lassen. Das Zitronengras aus der Kokosbrühe nehmen. Die Brühe noch einmal aufkochen und Reis, Fisch samt Marinade und Frühlingszwiebeln hineingeben. Die Suppe 5 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.