Rezept

Reissuppe mit Hackfleisch

Ein Rezept von Reissuppe mit Hackfleisch, am 17.05.2025

Zutaten

2	Stängel Koriander mit Wurzeln
150 g	Reis
4 EL	Öl
1 EL	tangchai
1 TL	Salz
2	Thai-Frühlingszwiebeln
3	Knoblauchzehen
200 g	Schweinehackfleisch
3 EL	helle Sojasauce
1 Prise	weißer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Den Koriander waschen, die Blättchen abzupfen und beiseite legen. Wurzel und Stiele hacken und im Mörser fein zerstoßen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und fein schneiden.

2. In einem Suppentopf ½ l Wasser zum Kochen bringen. Den Reis in einem Sieb gründlich kalt abspülen, abtropfen lassen und hinzufügen. 10 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze garen.

3. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, ein Drittel des Knoblauchs darin anbraten. Das Hackfleisch zugeben und in etwa 3 Min. garen. Tangchai, zerstoßenen Koriander, Sojasauce, Salz und Pfeffer zufügen. Mit ½ l Wasser ablöschen. 1 Min. köcheln lassen, dann zum Reis in den Topf geben.

4. In einem Pfännchen das restliche Öl erhitzen. Übrigen Knoblauch darin goldgelb braten, vor dem Servieren unter die Suppe rühren, diese mit Frühlingszwiebeln und Korianderblättchen bestreuen.