

Rezept

Reissuppe mit Joghurt

Ein Rezept von Reissuppe mit Joghurt, am 13.11.2024

Zutaten

100 g Langkornreis	2 Zwiebeln
2 EL Butter	1 EL Mehl
2 TL rosenscharfes Paprikapulver	1 l Fleisch- oder Hühnerbrühe
300 g Joghurt (am besten aus Schafmilch)	2 EL Zitronensaft
2 Eigelbe	1/4 Bund Minze
Salz	gemahlener Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Reis in einem Sieb gründlich kalt abspülen, abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln.

2. Butter im Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel reinrühren. Mehl und Paprikapulver darüber stäuben und kurz weiterbraten. Mit der Brühe aufgießen und gut verrühren. Den Reis dazu, Deckel drauf und die Suppe bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten vor sich hin köcheln lassen, bis der Reis bissfest ist.

3. Joghurt mit Zitronensaft und Eigelben gut verquirlen. Die Minze waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken.

4. Etwa 1 Schöpflöffel Brühe aus dem Topf holen. Nach und nach zur Joghurtmischung laufen lassen und immer gut rühren. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Joghurtmischung mit der Minze kräftig unter die Suppe mengen und noch einmal kurz erhitzen. Dabei immer rühren und die Suppe nicht kochen lassen, sonst gerinnen die Eigelbe. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Tisch stellen.