

Rezept

Türkische Gemüsesuppe

Ein Rezept von Türkische Gemüsesuppe, am 17.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 Stück Knollensellerie, ca. 200 g
2 Möhren	1 dicke Kartoffel
1 Stange Lauch	200 g grüne Bohnen
40 g Butter	75 g Patnareis
1 ¾ l Fleisch- oder Gemüsebrühe	Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	1 Ei
2 EL Zitronensaft	½ Bund glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und hacken. Sellerie, Möhren und Kartoffel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.
2. Vom Lauch ledrige grüne Blätter und den Wurzelansatz abschneiden. Die Stange putzen, längs aufschneiden und gründlich waschen. Den Lauch quer in dünne Streifen schneiden. Die Bohnen waschen, putzen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.
3. In einem Suppentopf die Butter erhitzen und das gesamte Gemüse bei Mittelhitze unter Rühren ½ Min. andünsten. Den Reis unterrühren und mitdünsten, bis er glasig wird.
4. Die Brühe unterrühren, aufkochen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Min. kochen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.
5. Das Ei mit Zitronensaft verquirlen. Eine halbe Kelle Suppe unter Rühren dazugeben und langsam unter die Suppe mischen. Die Gemüsesuppe abschmecken. Petersilie waschen, die Blättchen hacken und zuletzt unterrühren.