

Reissuppe

Zutaten für die Suppe:

- 1 Huhn (ich nehme nicht unbedingt ein Suppenhuhn, weil das oft sehr fettig und das Fleisch schlecht weich wird)
Wurzelwerk (Sellerie, Porree, Möhre)
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- 1-2 Brühwürfel
- bis 2 l Wasser
- 1,5-2 Tassen Reis
- Erbsen nach Wunsch
- Dill nach Möglichkeit

Zutaten für die Klößchen:

(besser gleich den doppelten oder dreifachen Ansatz nehmen, weil die Klößchen das Wichtigste sind)

- 25 g Margarine
- Salz
- 1 Ei
- 50 g Semmelbrösel

Experimentiervorschrift:

Eine Fleischbrühe bereiten. Nach etwa 1 1/2 Stunden Kochzeit die Brühe durch ein Sieb abgießen. Das Fleisch vom Huhn ablösen und in kleine Stücke schneiden und in die Brühe geben. Dazu kommen die gefrosteten Erbsen, dann die Brühe nochmals kurz aufkochen.

Den Reis mit Salzwasser weich kochen und ebenfalls in die Brühe geben. Die Suppe sollte aber nicht zu dick werden.

Für die Semmelklößchen werden zu der weichen Margarine Salz, das Ei und die Semmelbrösel gegeben. Man knetet die Masse, sie soll geschmeidig und nicht bröckelig sein (notfalls einige Tropfen Wasser dazu geben).

Dann kirschgroße Klößchen formen, in siedendem Salzwasser (nicht in der Brühe) aufkochen und gar ziehen lassen. Wenn die Klößchen oben schwimmen, können sie mit einem Löffel herausgenommen und in die Reissuppe gegeben werden. Zum Schluss kann die Suppe mit klein gehacktem Dill bestreut werden.