

# Reissuppe von Fuchs

Mengen für 10 Personen

Reissuppe mit Gemüse "Asiatisch"

Quelle: [www.gutekueche.ch](http://www.gutekueche.ch)

Gewürze: Kardamon

Ausrüstung: Messer, Rüstmesser

2.0 Liter Wasser	Als Gemüsebouillon aufkochen
600 g Frühlingszwiebeln	
400 g Jasminreis	Parboiled-Reis verwenden
3.0 Stück Pepperoni	
5.0 Stück Rüebli	In feine Streifen schneiden
2.25 dl Sojasauce	
150 g Pilze	Abreiben und rüsten; in Streifen oder 1/4 schneiden
190 g Lauch	In feine Streifen schneiden
40 g Bouillon	2 gehäufte Esslöffel (ca. 20g) in 1 Liter kochendem Wasser auflösen

Für die "Asiatische" Reissuppe zuerst die Frühlingszwiebeln waschen, rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Frühlingszwiebeln in einem Topf mit kochender Bouillon, Reis, Kardamon und Sojasauce für ca. 20 Minuten bei niedriger Hitze leicht köcheln lassen.

Unterdessen die Rüebli schälen und mit dem Lauch in feine Scheiben schneiden. Die knackige Peperoni waschen, halbieren, entkernen und klein würfeln. Die frischen Pilze mit einem Küchentuch abreiben, rüsten und in Scheiben schneiden.

Das vorbereitete Gemüse nach den 20 Minuten Kochzeit mit in den Topf geben und für weitere ca. 10 Minuten garen lassen.

Die fertige Reissuppe mit etwas Balsamico abschmecken und umgehen noch heiss servieren.