

Reissuppe



Wir frieren oft geräucherten Speck ein, zuvor schneiden wir die Schwarte und die Knorpel weg. Daraus lässt sich ein prima Suppenfond kochen.

Zutaten:	Zubereitung:
Speckabschnitte	in
800 ml Wasser	30 Minuten leicht simmernd auskochen.
½ Tasse (100 ml) Reis	mit
1 Tasse (200 ml) Wasser	in der Mikrowelle oder auf dem Herd weich kochen.
1 Zwiebel	schälen und fein hacken.
1-2 Karotten	schaben. Der Länge nach in Scheiben schneiden, dann in feine Stifte schneiden. Die Zwiebel in
1 Eßl Öl	glasig dünsten. Die Karotten zugeben. Die Speckbrühe

	abseihen und über das Gemüse geben. Den gekochten Reis zufügen. Mit
1 Teel gekörnter Brühe	abschmecken
4 Eßl gehackte Petersilie	zugeben. Das etwas abgekühlte Fleisch vom Speck ablösen und ebenfalls zur Suppe geben. Mit
frisch gemahlene Pfeffer	bestreut servieren.