

Congee – Reissuppe

Zubereitungszeit: 100 Min

Portionen: 4

Zutaten:

140 g Jasminreis

1/2 EL Öl

1/4 TL Salz

1,5 Liter Gemüse- oder Hühnerbrühe

0,5 cm Ingwer

2 Lauchzwiebeln

1 EL Fischsauce

1/2 EL Sojasauce

1/2 EL Stärke

1/2 TL Zucker

1/2 EL Sesamöl

Einlage, z.B. Hühnerfleisch, Pilze, ...



Zubereitung:

1. Reis, Öl und Salz in einer großen Schüssel vermengen und 30 Minuten ziehen lassen.
2. Gemüse- oder Hühnerbrühe in einen großen Topf geben und aufkochen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Ingwer schälen, klein schneiden und die Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden.
4. Anschließend alles zusammen mit der Reis-Öl-Mischung zur Brühe geben. Nachdem die Mischung kurz aufgekocht ist auf mittlere Stufe reduzieren und Fischsauce, Sojasauce, Stärke, Zucker und Sesamöl hinzugeben.
5. Die Congee abgedeckt ca 1 Stunde leicht köcheln lassen und gelegentlich umrühren damit nichts am Boden anbrennt.
6. Anschließend kann noch die Einlage dazugegeben werden. Zum Beispiel geschnittene Pilze, gekochtes oder gebratenes Hühnerfleisch usw.
7. Nach Bedarf mit Salz abschmecken und servieren.
Kann noch mit Frühlingszwiebeln, geröstetem Sesam oder anderen Zutaten garniert werden :)

PS: Eignet sich auch hervorragend für Reis, der noch im Kühlschrank übrig geblieben ist!