

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fröhliche Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

[Hamburg], [1950?]

Geröstete Reissuppe mit Curry

urn:nbn:de:bsz:31-55726

*Ich bin die erste gemeinsame Anschaffung
und Hans Dampf auf allen Flammen,
wie es sich für einen ordentlichen Kochtopf gehört.
Ich koche den größten Kohlkopf gar
und zarte Erbsen weich. Es gibt wohl nichts, was ich
nicht kann: Von Vorspeisen und Nachspeisen
zu Suppen und Soßen. »Sie« liebt mich besonders,
weil ich so vielseitig begabt bin.*

GERÖSTETE REISSUPPE mit Curry

Das Palmin erhitzen, den gewaschenen, abgetrockneten Reis darin anbräunen. Dann Zwiebel und Suppengrün in kleine Würfel geschnitten und Blumenkohl in Röschen zerlegt an den Reis geben und andünsten. Mit Brühe oder Wasser auffüllen und 35 Minuten kochen lassen. Mit Muskat, Salz und Curry abschmecken. Zum Schluß, wenn die Suppe von der Kochstelle genommen ist, die gehackten Kräuter unterrühren.



60 g Palmin
125 g Reis
1 Zwiebel
1 Bund Suppengemüse
1 kleiner Suppen-
blumenkohl
2 Liter Brühe
oder Wasser
Muskat, Salz
ca. ½ Teel. Curry
gehackte Kräuter

