



Basmati Rice GmbH (Europe) · Bischofstr. 90 · 47809 Krefeld

REZEPT

Asiatische Reissuppe mit Entenbrust



Zutaten für 4–6 Personen:

- 100 g Jasmin Reis (Atry)
- 1 EL Butter oder Margarine
- 200 g Möhren
- 175 g Staudensellerie
- 400–500 g Blumenkohl
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 20 g frischer Ingwer
- 1 kleines Entenbrustfilet (200–250 g)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Öl
- 1,25 l Gemüsebrühe
- 1/2 Bund Petersilie
- 4–5 EL Sojasoße

Zubereitung:

1. Reis nach Packungsangabe mit Fett, aber ohne Joghurt zubereiten. Möhren, Staudensellerie (etwas Selleriegrün beiseitelegen) und Blumenkohl putzen, waschen und abtropfen lassen. Möhren und Sellerie in Scheiben schneiden, Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Zwiebel und Ingwer schälen und beides fein würfeln.

2. Entenbrust waschen, trocken tupfen und die Haut kreuzweise einschneiden. Eine ofenfeste Pfanne ohne Fett erhitzen. Entenbrust darin mit der Hautseite nach unten ca. 5 Minuten anbraten. Zum Schluss die Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Brust wenden und auf der Fleischseite 2–3 Minuten anbraten. Entenbrust wenden und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C/ Umluft: 125 °C/ Gas: s. Hersteller) 10–15 Minuten fertig garen

3. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Ingwer darin andünsten. Brühe angießen, aufkochen und Gemüse zufügen. Zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen. Petersilie und Selleriegrün waschen, trocken schütteln und grob hacken. Reis, etwas Petersilie und Selleriegrün in die Suppe geben, mit Sojasoße und



GESCHÄFTSFÜHRUNG TOBIAS STREERATH | BISCHOFSTRASSE 90 | 47809 KREFELD | GERMANY

PHONE +49(0) 02151 / 510 56 0 | FAX +49(0) 02151 / 510 56 66 | INFO@BASMATIRICE.DE | WWW.BASMATIRICE.DE

COMMERZBANK AG DÜSSELDORF | KONTO 400 700 1 | BLZ 300 400 00 | IBAN: DE24 3004 0000 0400 7001 00 | BIC: COBADEFFXXX
STADTSPARKASSE DÜSSELDORF | KONTO 100 503 11 64 | BLZ 300 50 110 | IBAN: DE98 3005 0110 1005 0311 64 | BIC: DUSSEDDXXX
AMTSGERICHT KREFELD HRB 6836 | UST-IDNR. DE 121 291 557





Basmati Rice GmbH (Europe) · Bischofstr. 90 · 47809 Krefeld

Pfeffer abschmecken. In tiefen Schalen anrichten. Entenbrust in dünne Scheiben schneiden und auf die Suppe legen. Mit restlicher Petersilie und Selleriegrün bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde. Pro Portion ca. 1000 kJ, 240 kcal. E 10 g, F 11 g, KH 19 g

Fotovermerk: „Atry-Reis“ / Schalen: Jars Ceramistes

Über ATRY

Die Premium-Marke ATRY importierte vor 20 Jahren als erste den wertvollen Basmatireis nach Deutschland. Heute sind ATRY Produkte ein fester Bestandteil in der Küche von Edel-Restaurants. Die Marke ATRY bietet ein ausgewähltes Sortiment bester Reissorten wie z.B. Langkornreis, Naturreis, Sushireis, Wildreis und Basmati Räucherreis an.



GESCHÄFTSFÜHRUNG TOBIAS STREERATH | BISCHOFSTRASSE 90 | 47809 KREFELD | GERMANY

PHONE +49(0) 02151 / 510 56 0 | FAX +49(0) 02151 / 510 56 66 | INFO@BASMATIRICE.DE | WWW.BASMATIRICE.DE

COMMERZBANK AG DÜSSELDORF | KONTO 400 700 1 | BLZ 300 400 00 | IBAN: DE24 3004 0000 0400 7001 00 | BIC: COBADEFFXXX
STADTSPARKASSE DÜSSELDORF | KONTO 100 503 11 64 | BLZ 300 50 110 | IBAN: DE98 3005 0110 1005 0311 64 | BIC: DUSSEDDXXX
AMTSGERICHT KREFELD HRB 6836 | UST-IDNR. DE 121 291 557

