



Guerino Coldesina

La riseria Testimonial und Chefkoch im Ristorante della Palazzina

Inspiration Reis

Feines aus dem Tessin



Reissuppe Guerino

- 1 l Brühe
- 100 g "la riseria" Carnaroli oder Arborio Reis
- 150 g Kartoffeln mit Schale
- 20 g Butter (Raumtemperatur)
- 100 g gut gewaschener Geflügelmagen
- 40 g Petersilie

Die gewürfelten Kartoffeln in leichter Brühe kochen, Carnaroli-Reis und den gut gewaschenen und vorher blanchierten Geflügelmagen ebenfalls fein gehackt. Dauernd Überwachen und häufig umrühren. Die Suppe ist fertig, wenn sie cremig geworden ist. Vom Herd nehmen und die gut gewaschene gehackte hiesige Petersilie ohne Stängel zufügen, Butter noch dazu.

Empfehlung

Wie für jedes Gemüse ist es auch für die Petersilie empfehlenswert, sie im Gemüsegarten nicht unter direkter Sonneneinstrahlung zu pflücken und sie nicht zu lange im Wasser zu lassen, damit ihr Vitamininhalt nicht verloren geht.

Die Suppe kann auch kalt serviert werden und beliebig mit ein paar Tropfen Olivenöl verfeinert.