



René Kaufmann

La riseria Testimonial, Gastronom und Küchenchef, Restaurant Rössli, Illnau

Inspiration Reis

Die Freude kocht mit



Erbsensuppe mit Reis

20g Butter
1 kleine Zwiebel oder
1 Schalotte, fein gewürfelt
60g Risottoreis "la riseria" S. Andrea oder Baldo
1l Gemüsebrühe
600g ausgelöste grüne Erbsen
2dl Gemüsebrühe
Salz
weisser Pfeffer
Macis (Muskatblütenpulver)
0.5 dl Rahm oder
100g Crème fraîche

Zwiebeln in der Butter andünsten, Reis zugeben und glasig dünsten, Gemüsebrühe (1 l) zugeben, 20 Minuten köcheln lassen.

Grüne Erbsen mit der restlichen Gemüsebrühe aufkochen, bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen, mit der Brühe pürieren und durch ein Spitzsieb streichen.

Erbsenpüree unter die Reissuppe rühren, aufkochen, würzen.

Suppe anrichten, mit dem steif geschlagenen Rahm garnieren.

tutto il mondo del riso.

la riseria

Riseria Taverne SA » Via Ponte Vecchio » CH-6807 Taverne
www.riseria.ch » T +41 (0)91 935 73 00 » F +41 (0)91 935 73 03

