

Erfrischende Zitrusuppe

für 4 Personen

Kürzlich hatte ich einen ganzen Nachmittag lang einen elenden Durst. Schuld war eine salzreiche Pizza (mit Salami und Sardellen) beim Mittagessen. Ich trank danach jede Menge Wasser und Sirup und kochte dann am Abend diese Suppe.

1	Zwiebel
1	Knoblizehe
1 EL	Olivenöl
2-3 EL	Risotto-Reis
2	Nelken
1 TL	Currypulver
etwas	Chilisauce (Cholula)
½ dL	Weisswein
1 Liter	Bouillon
2	San-Marzano-Tomaten
2 TL	Zucker
1	Bio-Zitrone
etwas	Petersilie

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Die Tomaten schälen, dann die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch kleinschneiden.

Das Olivenöl leicht erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch glasig dämpfen. Den Reis beifügen und weiter dämpfen.

Nelken, Currypulver, Chilisauce und danach den Weisswein beifügen. Die Hitze etwas erhöhen und die Bouillon in die Pfanne giessen.

Aufkochen, und die Suppe bei kleiner Flamme zugedeckt rund 20 Minuten (oder länger; ich habe den Reis gerne weich) köcheln lassen. Nach der halben Kochzeit die gehackten Tomaten und den Zucker zur Suppe geben.

Die Zitrone mit warmem Wasser abwaschen und trockenreiben. Danach mit einer feinen Reibe von der Zitrone rundum die Schale abraspeln. Beiseite stellen. Die Zitrone halbieren und auspressen.

Die Suppe noch einmal kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und den Zitronenraspel, etwas Zitronensaft sowie die Petersilie begeben.

Die Suppe schmeckt ausgezeichnet, ist leicht und löscht tatsächlich den Durst.