

# Reissuppe mit Poulet und Zitrone



## Zubereitung

Für 4 Personen

*Diese unkomplizierte und schnell zubereitete Suppe ist eine leichte Mahlzeit, zu der es höchstens frisches Baguette als Beilage braucht. Mit wie viel Zitronensaft die Suppe abgeschmeckt wird, hängt vom persönlichen Geschmack ab. Korrigiert werden kann zu starke Säure durch die Beigabe von etwas Zucker.*

1 Die Rüebli schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch und die Frühlingszwiebel rüsten und in feine Ringe schneiden.

2 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Rüebli, Lauch und Frühlingszwiebel darin andünsten. Den Reis beifügen, kurz mitrösten, dann den Noilly Prat sowie die Bouillon dazugießen und alles aufkochen. Die Suppe zugedeckt 15 Minuten leise kochen lassen.

3 Inzwischen die Pouletbrüstchen in dünne Scheiben schneiden und diese je nach Grösse halbieren oder dritteln.

## Zutaten

250 g Rüebli  
1 Stange Lauch, klein  
1 Frühlingszwiebel  
1 Esslöffel Butter  
125 g Wildreismischung  
1 dl Noilly Prat  
1 l Hühnerbouillon  
250 g Pouletbrüstchen  
1 Zitrone  
4 Eigelb  
0.5 dl Rahm  
1 Prise Zucker  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
1 Bund Dill

4 Die Schale der Zitrone dünn abreiben. Vom Saft 2 Esslöffel auspressen. Schale und Saft mit Eigelb, Rahm, Zucker, Salz und Pfeffer gut verrühren. Den Dill fein hacken und untermischen.

5 Nach 15 Minuten Garzeit die Pouletscheibchen in die Suppe legen und diese nochmals kurz vors Kochen bringen. Das Fleisch 3-4 Minuten gar ziehen lassen. Dann etwa 1 dl heisse Suppenflüssigkeit mit der Eigelbmischung verrühren und diese unter die Suppe schlagen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und nur gut heiss werden, auf keinen Fall aber kochen lassen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und sofort servieren.