

Congee, chinesische Reissuppe

Congee ist eine dickflüssige, stärkehaltige Suppe, die eher einem Brei ähnelt. Congee wird nicht nur in China zum Frühstück, Mittag- oder Abendessen gegessen, oft mit Chili-Öl, Sesamöl oder mit Sojasauce und Frühlingszwiebeln. Viele Reiskocher verfügen sogar über eine eigene Einstellung für Congee. Also einfach Zutaten abmessen und kochen lassen, bis eine cremige Suppe herauskommt. In New York aß ich einmal auf meinem morgendlichen Spaziergang durch Chinatown mehrmals Congee. Jedes Mal dachte ich: „Wenn die Suppe nur etwas besser schmecken würde“ oder „Wenn sie nur mit diesem oder jenem garniert wäre“. Ich fand die Suppe immer zu fad. Aus diesem Grund ist meine Variante von Congee etwas pikanter.

4 Portionen

- 1 l Hühner- oder Gemüsebrühe (Rezept Seite 28/29)
- 1 Stk. Ingwer (ca. 3 cm lang), in dünne Scheiben geschnitten
- 340 g Jasminreis
- Salz, zum Abschmecken
- 3 EL Crispy Chili-Öl (chin. Chili-Öl mit gerösteten Chilis, bevorzugt auch mit gerösteten Erdnüssen)
- 1 EL helle jap. Sojasauce (Usukuchi Shoyu)
- 1 TL Sesamöl
- 2 Frühlingszwiebeln, geputzt und in feine Streifen geschnitten

Brühe, Ingwer und Reis in einem großen Topf aufkochen. Die Hitze reduzieren und 45 Minuten sanft köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

Wenn die Suppe dick und cremig ist, mit Salz abschmecken.

Chili-Öl, Sojasauce und Sesamöl mischen. Die Mischung über die Suppe geben und mit Frühlingszwiebeln garnieren.

