

16. Spanische Suppe

Zeit der Bereitung $\frac{3}{4}$ Stunden. Eine Zwiebel wird in Würfel geschnitten und 10 Minuten in 30 Gramm Butter geschwitzt; dann fügt man 100 Gramm blanchierten und sorgsam abgetrockneten Reis, etwas Salz und Pfeffer hinzu, verrührt alles 5 Minuten über gelindem Feuer, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon auf, läßt den Reis darin ausquellen, thut ihn, sobald er weich geworden ist, in eine Suppen-Terrine überfüllt ihn mit einem weiteren Liter kochend heißer Bouillon und reicht die Suppe mit geriebenem Parmesankäse.

(75 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap025.html>