



## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

### Zosui – Japanische Reissuppe

Ich habe in Beschreibungen verschiedentlich gelesen, dass Zosui auch als Japanisches Risotto bezeichnet wurde. Aber eigentlich erscheint mir das falsch. Beim Risotto wird der Reis ganz frisch gekocht und es entsteht ein relativ fester Reispflock – immer sehr gut gewürzt. Zosui ist ein traditionelles Restessen. Man verwendet bereits vorgekochten Reis, der in Brühe wieder aufgewärmt wird. Das Ergebnis ist eher suppenartig. Man vermutet, dass das Gericht entstanden ist, um Reis vom Vortag aufzubrauchen.



Man serviert es gerne auch Kranken, oder Leuten, die sich nicht so wohl fühlen. Ich habe viele Beschreibungen gelesen, in denen Menschen von „Kindheitsessen“ sprechen.

Wahrscheinlich ganz ähnlich, wie ich nie Grießbrei essen kann, ohne an meine Oma zu denken, die das immer nur zubereitete, wenn ich krank war. Mit selbst eingekochtem Kirschsirup. Hmm.

So oder so – meiner Meinung nach ist Zosui echtes Soulfood. Und eine Super Lösung um übrig gebliebenen Reis aufzubrauchen. Eigentlich mit Klebreis – aber ihr könnt jeden Reis nehmen. Die Suppe wird mit „Nicht“-Klebreis eben einfach weniger schlotzig. Aber auch gut. Wenn ihr Reis übrig habt, müsst ihr einfach den Teil mit dem „Reis kochen“ im Rezept überspringen.

Das ganze Gericht ist sehr mild schmeckend. Der Geschmack kommt aus der Dashi. Wer mehr Power im Essen will, würzt mit Shoyu nach.

#### Zutaten für 3 Portionen

200g Sushireis  
280 ml Wasser  
600ml Dashi  
1 große Möhre  
150g grüne Bohnen  
150g grüner Spargel  
150g Zuckerschoten  
3 Frühlingszwiebeln  
3 EL Shoyu



xenia's  
vegan  
punk food 



## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

1. Den Reis mit 280 ml Wasser aufkochen und dann mit geschlossenem Deckel 15 Minuten köcheln lassen. Abschalten und bei weiterhin geschlossenem Deckel noch weitere 10 Minuten ruhen lassen.
2. Die Möhre schälen und dann in schöne, gleichmäßige Stifte schneiden. Die Bohnen und den Spargel putzen und dann in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Das geputzte Gemüse zusammen mit dem Reis und der Dashi in einem Topf aufsetzen und bei geschlossenem Deckel und mit mittlerer Hitze das Gemüse garen.
4. In der Zwischenzeit die Zuckerschoten putzen und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
5. Die Zosui mit der Sojasoße würzen, auf Schalen aufteilen und Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln portionsweise darüber verteilen.

