Fleischsuppe mit Reis auf türkische Art

Der türkische Metzger in meiner Nähe hat fast immer Rinderrippen im Angebot. Das ist das Federstück mit den Knochen und einem nicht zu knappen Fettanteil. Es ist nicht so fein säuberlich dressiert, wie das in Schweizer Metzgereien üblich ist, das macht es zum idealen Suppenfleisch mit viel Geschmack. Auch zu groben Stücken geschnitten, muss es lange gesotten werden (2 1/2 Stunden), es sollte zum Schluss fast zerfallen. Die Suppe kommt mit wenigen weiteren Zutaten aus: Nebst Knoblauch und reichlich Zwiebel kommen nur Peperoni und Lauch hinzu, die gegen Schluss, wenn das Fleisch schon gar ist, zusammen mit Reis, mitgekocht werden. Gewürzt wird nur mit Pfeffer und einem Schuss Essig, der der Suppe einen gaumenanregenden, leicht säuerlichen Gusto verleiht.

Zutaten (2 Portionen)

350g	Rindsrippe mit Knochen (zu grossen Würfeln geschnitten)
100g	Zwiebel
2	grosse Knoblauchzehen
5dl	Rindsbouillon
1-2El	Essig (weisser Balsamico)
70g	rote Peperoni
100g	Lauch
80g	Risottoreis (Carnaroli, Vialone)
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu gut 5mm dicken Scheiben schneiden. Lauch zu ca. 1cm dicken Scheiben schneiden. Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Knoblauch sehr grob hacken.

Zwiebel im Schmortopf anrösten, bis sie leichte Bratspuren zeigen. Nebenher das Fleisch kurz und scharf anbraten. Fleisch zu den Zwiebeln geben, Bouillon zugiessen und den Knoblauch zugeben. 1El Essig zugeben, etwas pfeffern und das Fleisch zugedeckt ca. 2 Stunden köcheln lassen. Es sollte bereits recht weich sein. Reis zugeben, nach 10 Minuten Lauch und Peperoni zugeben und weitere ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Pfeffer und wenig Essig abschmecken.

Die Suppe kann auch vorgekocht und am nächsten Tag aufgewärmt werden. Dann sollte der Reis erst vor dem Servieren mitgekocht werden, da er sonst zu weich wird.