Artikel vom 17.12.2025 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 22:08 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/milchreis-deluxe

Milchreis Deluxe



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 3 Portionen als Hauptgang oder 6 Portionen als Dessert):

2 EL Butter

175 g Rundkornreis

3 Kapseln Kardamom

700 ml Milch

40 g Zucker

1 Prise Salz

Mark von 1 Vanilleschote

½ Becher Crème fraîche

1 Hand voll Zwetschgen

2 EL Zucker

50 ml Weißwein

50 g gehackte Mandeln

nach Geschmack frische Zwetschgen oder Renekloden

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, den Reis und die Kardamomkapseln darin etwa 5 Minuten dünsten, dann mit der Milch angießen. Vanillemark, Zucker und Salz einrühren. Bei mittlerer Hitze die Milch zum Kochen bringen, dann Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Umrühren etwa 30 Minuten garziehen lassen.

Inzwischen die gehackten Mandeln in eine Pfanne ohne Fett leicht rösten, dann beiseitestellen. Die Zwetschen waschen, halbieren und entkernen. Die frischen Früchte je nach Größe vierteln oder achteln und beiseitestellen. Eine Hand voll Zwetschgenhälften in einem kleinen Topf anschwitzen, den Zucker darüberstreuen und mit dem Wein ablöschen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, so dass Zwetschgen weich sind, aber noch die Form behalten.

Wenn der Milchreis gar ist, Crème fraîche einrühren und auf die Teller verteilen. Mit den Weinzwetschgen servieren und dazu die gerösteten Mandeln und frischen Früchte als Toppings reichen.

Kathrin Fries