Artikel vom 16.07.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 14:51 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/sticky-rice-mit-karamellisierter-ananas

Sticky Rice mit karamellisierter Ananas



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 4 Personen):

½ frische Ananas

200 g Milchreis

400 ml Kokosmilch

500 ml Milch

1 TL Speisestärke

1 Prise Salz

150 g Kokosblütenzucker

1 EL Wasser

1 TL Öl zum Braten

Zubereitung:

300 ml Kokosmilch zusammen mit der Milch in einem Topf leicht zum Kochen bringen. Dabei immer wieder gut umrühren. Kocht das Milchgemisch, den Herd auf niedrigste Stufe stellen, 100 g des Kokosblütenzuckers einrühren, den Milchreis hinzugeben und circa 35 Minuten ziehen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Die Ananas in Scheiben schneiden und den harten Strunk entfernen. Den restlichen Kokosblütenzucker auf einen tiefen Teller geben und die Ananasbögen darin wälzen. Das Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Ananasstücke darin von beiden Seiten braten, bis diese leicht karamellisiert sind. Zum Schluss die restliche Kokosmilch zusammen mit der Speisestärke, dem Salz und dem Wasser in einem Topf erhitzen, bis die Sauce leicht angedickt ist. Pro Portion etwas von dem Milchreis in eine Schüssel geben, die Ananasstücke dazu drapieren und etwas von der Sauce über den Reis geben.

Leonie Jaxy