Rezept

Kalter Milchreis mit Orangen

Ein Rezept von Kalter Milchreis mit Orangen, am 12.10.2024

Zutaten

200 g	Rundkornreis (Milch- oder Risottoreis)
172 l	Milch
200 g	Sahne
1/2 TL	Zimtpulver
	Salz
100 g	Zucker
3	saftige Orangen
2 EL	gehackte Pistazien

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Reis in einen Topf geben, gut mit Wasser bedecken, leicht salzen, aufkochen. Den Reis 10 Min. kochen lassen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

3. Reis mit Milch und 2 EL Zucker wieder zurück in den Topf geben, aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Reis in 15 Min. fertig garen, dabei ab und zu rühren.

4. Den Milchreis in eine große Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Sobald der Reis nach ca. 1 Std. Zimmertemperatur erreicht hat, die Sahne steif schlagen und mit einem großen Schneebesen unter den Reis heben.

5. Milchreis in kleine Gläser oder Schüsselchen verteilen. Zugedeckt mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Dann Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass dabei auch die weiße Haut mit entfernt wird. Orangen filetieren: Dafür jedes Fruchtsegment zwischen den Trennhäuten herausschneiden, die Filets in eine Schüssel geben. Orangenreste über der Schüssel leicht ausdrücken und noch etwas Saft herauspressen.

7. Den Zimt mit dem restlichen Zucker vermischen. Orangenfilets und -saft auf dem Milchreis anrichten und mit den Pistazien und dem Zimtzucker bestreuen.