

Rezept

Kokosmilchreis mit Passionsfruchtsauce

Ein Rezept von Kokosmilchreis mit Passionsfruchtsauce, am 25.05.2024

Zutaten

400 ml Kokosmilch	200 ml Milch
40 g Zucker	1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker
50 g Butter	150 g Milchreis
2 EL Kokosflocken	1 kleine Dose Ananaswürfel (240 g)
1 geh. TL Speisestärke	200 ml Passionsfruchtsaft
2 Passionsfrüchte	abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Kokosmilch mit der Milch, dem Zucker und dem Vanillezucker in einem kleinen Topf erhitzen und knapp unter dem Siedepunkt halten.

2. In einem Topf 20 g Butter erhitzen (die restliche Butter bis zur Verwendung ins Tiefkühlfach legen), Reis und Kokosflocken darin kurz andünsten. Ein Drittel der Flüssigkeit dazugeben und unter Rühren etwas einkochen lassen. Nach und nach die restliche Flüssigkeit unterrühren. Den Reis ca. 25 Min. köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.

3. Inzwischen die Ananaswürfel abtropfen lassen und 100 ml Flüssigkeit auffangen. 3 EL Flüssigkeit mit der Speisestärke verrühren und beiseitestellen. Restliche Flüssigkeit zusammen mit dem Fruchtsaft einmal aufkochen. Die Stärkemischung dazugießen und köcheln lassen, bis die Sauce leicht bindet.

4. Die Sauce vom Herd nehmen, die restliche eiskalte Butter einrühren und die Sauce abkühlen lassen. Den fertigen Milchreis vom Herd nehmen und die Ananaswürfel unterrühren.

5. Die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausheben und in die Sauce rühren. Die Limettenschale unter den Reis rühren. Den Reis auf tiefe Teller oder Schälchen verteilen und mit der Passionsfruchtsauce servieren.