Rezept

Milchreis mit karamellisierten Äpfeln

Ein Rezept von Milchreis mit karamellisierten Äpfeln, am 20.05.2025

Zutaten

200 g	Rundkornreis (Milchoder Risottoreis)
1	Vanilleschote
1 TL	Zitronensaft
1/2 l	Milch
200 ml	Apfelsaft
	Salz
750 g	säuerliche Äpfel (z. B. Cox Orange, Jonagold oder Braeburn)
2 EL	Walnusskerne
130 g	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 505 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. Inzwischen die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Jedes Viertel in 3-4 Spalten schneiden und in einer Schüssel mit dem Zitronensaft mischen. Die Walnüsse grob hacken.

4. Vanillemark und -schote mit dem Reis, der Milch und 2 EL Zucker wieder zurück in den Topf geben, aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Reis in ca. 15 Min. fertig garen, dabei ab und zu rühren.

5. In der Zeit den übrigen Zucker mit 2 EL Wasser in einen kleinen Topf geben und kochen lassen, bis der Zucker beginnt hellbraun zu karamellisieren. Walnüsse unterrühren und kurz mitkochen, dann mit dem Apfelsaft aufgießen. Den Apfelkaramell bei mittlerer Hitze in 6-8 Min. sirupartig einkochen lassen.

6. Apfelspalten zum Apfelkaramell geben und 4-5 Min. bei geringer Hitze zugedeckt mehr dünsten als kochen lassen.

7. Den Milchreis (ohne die Vanilleschote) in tiefe Teller verteilen und die karamellisierten Äpfel daraufgeben, servieren.