

Rezept

# Reis-Congee mit Mohn und Birnenkompott

Ein Rezept von Reis-Congee mit Mohn und Birnenkompott, am 28.04.2024

## Zutaten

### Für das Reis-Congee:

**100 g** Natur-Rundkornreis

Meersalz

### Für das Kompott:

**500 g** reife Birnen

**2** getrocknete Datteln (entsteint)

**2** getrocknete Aprikosen

$\frac{1}{2}$  Bio-Zitrone

**4 TL** Butter

**1 TL** Porridge-Gewürz

Meersalz

**2 TL** Mohn

**2 EL** Mandelblättchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für das Congee den Reis gut waschen und mit 1 l kaltem Wasser in einen großen, hohen Topf geben. Aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 2-3 Stunden sanft köcheln lassen (dabei schäumt der Reis und quillt stark auf). Den Reis dabei regelmäßig umrühren und darauf achten, dass genügend Wasser im Topf ist, damit der Reis nicht anbrennt. Das Congee mit 1 Prise Salz würzen. (Alternativ das Congee bereits am Vorabend zubereiten, um morgens Zeit zu sparen. Dann über Nacht kühlen und vor dem Servieren wieder erwärmen.)
2. Für das Kompott die Birnen schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel in Spalten schneiden. Datteln und Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, 1 TL Schale abreiben und 1 TL Saft auspressen.
3. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Birnen mit dem Porridge-Gewürz darin andünsten. Datteln, Aprikosen, Zitronenschale und 2 EL Wasser zufügen, aufkochen und ca. 12 Min. köcheln lassen. Das Kompott mit Zitronensaft und 1 Prise Salz abschmecken.
4. Mohn und Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis beide duften und die Mandeln leicht bräunen.
5. Das Reis-Congee auf zwei Schalen verteilen und jeweils ein Viertel vom Birnenkompott darauf anrichten. Mit der Mohn-Mandel-Mischung bestreuen und servieren. Das übrige Kompott für den Nachmittagssnack oder ein weiteres Frühstück aufbewahren.