

Rezept

Ris a la mande mit Kirschen

Ein Rezept von Ris a la mande mit Kirschen, am 04.06.2025

Zutaten

Milchreis

500 ml Milch (3,5 % Fett)

50 g Zucker

150 g Sahne

85 g Milchreis

4 Msp. gemahlene Vanille

Topping

25 g Mandelstifte

Kirschsauce

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 185 g)

1,5 TL Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für den Milchreis die Milch in einem Topf unter Rühren aufkochen. Reis, Zucker und Vanille einrühren und zugedeckt bei sehr kleiner Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen. Den Milchreis dann vollständig auskühlen lassen.
2. Inzwischen für das Topping die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Herausnehmen und beiseitestellen.
3. Für die Sauce von den Kirschen 3 EL Sud abnehmen und mit der Speisestärke verrühren. Kirschen und restlichen Sud in einem Topf aufkochen. Die Stärke einrühren und 2-3 Min. köcheln lassen, bis die Sauce andickt.
4. Die Sahne mit dem Handrührgerät schlagen, bis sie fest, aber noch nicht ganz steif ist. Den Reis mit dem Handrührgerät auflockern und die Schlagsahne unterheben. Den Milchreis auf vier Glasschälchen verteilen. Die heiße Kirschsauce daraufgeben, mit den gerösteten Mandeln bestreuen und servieren.