

Rezept

# Tunesischer Karamell-Reis

Ein Rezept von Tunesischer Karamell-Reis, am 23.04.2024

## Zutaten

|                                  |                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| <b>3 EL</b> Zucker               | <b>30 g</b> Butter                |
| 1/2 l Milch                      | <b>200 g</b> Langkorn-Reis        |
| <b>200 g</b> getrocknete Datteln | <b>400 ml</b> Weißwein            |
| <b>2</b> Zimtstangen             | <b>5</b> Gewürznelken             |
| <b>2 Stück</b> Sternanis         | <b>2 EL</b> Zucker                |
| <b>2 TL</b> Speisestärke         | <b>2 EL</b> gehackte Walnusskerne |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

## Zubereitung

1. Für den Reis in einem hellen Topf Zucker und Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und unter Rühren teebraun karamellisieren lassen. Den Topf vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Milch zugießen (Vorsicht, spritzt!) und den Karamell unter Rühren auflösen. Den Reis einrühren und fest zugedeckt bei kleinster Hitze in 30-40 Min. nicht zu weich ausquellen lassen.
2. Inzwischen die Datteln entsteinen und in Stücke schneiden, dabei möglichst viel von den harten Häuten entfernen. Mit Weißwein, halbierten Zimtstangen, Nelken, Sternanis und Zucker aufkochen und offen 10-15 Min. dünsten. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, unterrühren und aufkochen lassen.
3. Den Reis auf Dessertteller verteilen und mit Walnusskernen bestreuen. Die Gewürzdatteln mit Sauce daneben anrichten.