

SUETLAC

Türkischer Milchreis mit Kompott

ZUTATEN (4-6 Personen)

250 g Rundkornreis
(Milchreis)
1 l Milch
1 EL Speisestärke
200 g Zucker
gemahlener Zimt

Kompott:

1 EL Zucker
250 g Mirabellen
(entsteint)
Splitter von 1 Zimtstange
100 ml Traubensaft
1 Spritzer Zitronensaft
1 TL Haselnüsse (gehackt
und geröstet)



Serhat oder Herr Bagci
Serviceberater

ZUBEREITUNG

Den Reis in ein Sieb geben, waschen und abtropfen lassen. In einem Topf 350 ml Wasser aufkochen, den Reis hinzufügen und offen 10 Minuten kochen lassen.

Die Milch dazugießen, alles aufkochen und offen 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Stärke mit 2-3 EL kaltem Wasser anrühren und unter die Milchreismischung rühren. Weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Den Zucker unterrühren, bis er sich aufgelöst hat. Den Milchreis 5-6 Minuten weiterköcheln lassen, dann den Topf vom Herd nehmen. Zugedeckt etwa 5 Minuten quellen lassen, bis der Reis ganz weich ist. Zum Servieren den Milchreis in Gläser oder Schälchen füllen und jeweils mit 1 Prise Zimt bestäuben.

Für das Kompott den Zucker in einem Topf zu hellem Karamell schmelzen. Mirabellen halbieren und mit einem Splitter einer Zimtstange in den Topf geben. Mit Traubensaft ablöschen und 3-4 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit Zitronensaft abschmecken und lauwarm abkühlen lassen. Den Milchreis mit je 1-2 EL Mirabellen und 1 TL gehackten, gerösteten Haselnüssen garnieren.

