



Milchreis mit weißer Schokolade

garniert mit Granatapfel, Orange & Pistazien



ca. 30min



3-4 Personen

Milchreis? Immer! Schokolade? Aber gerne doch! Milchreis mit Schokolade? JA, BITTE! Unser kreatives Küchengenie Elisabeth war mal wieder am Werk - unkonventionelle Kreationen wie diese Kombination aus zartschmelzender weißer Schoki mit sahnig-cremigem Sushireis sind einfach ihre absolute Spezialität! Dazu gibt es knusprige Pistazien und ein säuerlich-feines Topping aus Granatapfel und Orange. Ein Traum!

- 3 unbehandelte Orangen
- 400g Sushireis
- 2 Packungen Schlagsahne ⁷
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Granatapfel
- 20g Pistazienkerne ¹⁵
- 200g weiße Schokodrops ^{6,7}

- 2TL Butter ⁷
- ca. 2½EL Zucker
- Salz

- großer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Sojabohnen (6), Milch (7), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1096kcal, Fett 49.0g,
Kohlenhydrate 150.0g, Eiweiß 14.7g



1. Orangen vorbereiten

Ca. **1TL Orangeschale** fein abreiben, dann die **Orangen** so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Das **Fruchtfleisch** in dünne Scheiben schneiden, mit 1/2-1TL Zucker bestreuen und die **Orangen** bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



4. Granatapfel auslösen

Den **Granatapfel** halbieren und über einer mit Wasser gefüllten Schüssel aufbrechen. Die **Granatapfelkerne** unter Wasser aus den Fruchtwänden und Häutchen lösen. Das Pulen im Wasser verhindert, dass sich **Granatapfelsaft** in der Küche verteilt. Die schwimmenden Häutchen mit einem Löffel abschöpfen, dann die gepulsten **Granatapfelkerne** in ein Sieb abgießen.



2. Reis anrösten

In einem großen Topf 2TL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Den **Reis** mit 1 Prise Salz unterrühren und ca. 1Min. anrösten, aber nicht bräunen lassen.



5. Pistazien hacken

Die **Pistazien** fein hacken.



3. Reis kochen

Den **Reis** mit 700ml heißem Leitungswasser und der **Sahne** ablöschen, dann den **Vanillezucker**, 2EL Zucker und 2 weitere Prisen Salz unterrühren und die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Den **Reis** bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 15Min. sanft köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren, damit der **Reis** nicht anbrennt.



6. Reis verfeinern

Die **Schokodrops** und die **Orangenschale** unter den **Reis** rühren und die **Schokolade** vollständig schmelzen lassen. Den **Milchreis** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, mit den **Orangenscheiben**, den **Granatapfelkernen** und den **Pistazien** garnieren und servieren.