



Milchreis mit kandierten Walnüssen

und Mohn, dazu feines Apfel-Kaki-Kompott



20-30min



3-4 Personen

Milchreis ist so ein Gericht, von dem es fast so viele Variationen gibt wie Länder und Kulturen – was es beinahe unmöglich macht, zu bestimmen, wann oder wo das Gericht erfunden wurde. Was für den kulinarischen Historiker eine Qual sein mag, bedeutet für uns vor allem eins: unendliche Inspiration! Heute servieren wir die Süßspeise mit kandierten Nüssen und Mohn und zaubern ein fruchtiges Kompott aus Apfel und Kaki dazu. Mmh!

Was du von uns bekommst

- 400g Risottoreis
- 200g Zucker
- 100g Walnusskerne ¹⁵
- 2 Packungen Schlagsahne ⁷
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 grüne Äpfel
- 1 Kaki
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 3 Päckchen Blaumohn

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Butter ⁷
- Salz

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Backpapier

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1091kcal, Fett 50.1g, Kohlenhydrate 145.1g, Eiweiß 14.3g



1. Reis ansetzen

In einem großen Topf 800ml Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. Den **Reis** mit 1 Prise Salz in das kochende Wasser geben und abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10Min. köcheln lassen.



2. Nüsse kandieren

In einem mittelgroßen Topf **4EL Zucker** mit 2EL Wasser bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen, dabei nicht rühren, sondern nur den Topf ab und an bewegen. Wenn der Zucker goldbraun geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen und die **Walnüsse** mit 1TL Butter und 1 kräftigen Prise Salz unterrühren. Die **Nüsse** auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen. Den Topf aufbewahren.



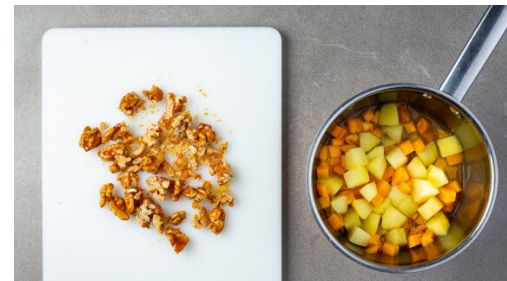
3. Sahne zugeben

Nach 10Min. Kochzeit die **Schlagsahne** unter den **Reis** rühren und den **Reis** weitere 10-15Min. ohne Deckel cremig einkochen lassen. Dabei regelmäßig umrühren, damit der **Reis** nicht ansetzt, und ggf. noch etwas Wasser hinzugeben.



4. Kompott vorbereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Äpfel** schälen, entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Mit 150ml Wasser und **2EL Zucker** in den Nusstopf geben, zum Kochen bringen und die **Äpfel** 5-8Min. sanft köcheln lassen, bis sie weich sind.



5. Kompott fertigstellen

Die **Kaki** in kleine Würfel schneiden und mit den gegarten **Äpfeln** vermengen. Das **Kompott** mit **Zitronenschale** und **-saft** abschmecken und warm halten. Die **Nüsse** grob hacken.



6. Reis verfeinern

Den **Reis** mit dem **Vanillezucker**, dem **Mohn**, **3EL Zucker** und 1 kräftigen Prise Salz verfeinern. Mit dem **Apfel-Kaki-Kompott** und den kandierten **Nüssen** anrichten und servieren.