



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
- 300g Sushireis
- 400ml Schlagsahne ¹
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Granatapfel
- 20g Pistazienkerne ³
- 200g weiße Schokodrops ^{1,2}

- 2TL Butter ¹
- ca. 2½EL Zucker
- Salz

- großer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Milch (1), Sojabohnen (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1003kcal, Fett 49.3g,
Kohlenhydrate 127.6g, Eiweiß 13.3g



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 ½-1TL 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 gepulpen **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 500ml heißem Wasser 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. 18Min. 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.