Milchreis-Pudding mit heißer Himbeer-Sauce

In diesem Gericht habe ich einmal eine gelungene Verbindung eines Convenience-Produkts und eines frischen Produktes durchgeführt.

Das Convenience-Produkt ist der Vanille-Pudding, der aus der Tüte kommt.

Das frische Produkt ist der Milchreis aus der Packung.

Ich hatte diesen Pudding in einer Kochsendung gesehen. Und habe nicht nach einem Rezept recherchiert. Sondern mir einfach gedacht, dass ein Pudding ja aus einem halben Liter Milch (für 2 Personen) zubereitet wird. In den kommt das Pulver aus der Tüte, das vorwiegend Stärke enthält, somit die Milch bindet und den Pudding dann beim Abkühlen im Kühlschrank fest werden lässt.

Und Milchreis, also richtiger Rundkornreis, der sämig und schlotzig wird, wird ja in Milch gekocht.

Also habe ich dies einfach kombiniert.

Ich habe den Milchreis in Milch gekocht. Dann das Pulver aus der Tüte dazugegeben. Alles nochmals aufkochen lassen und den Reispudding in Schalen im Kühlschrank erhärten lassen.

Und ich denke, ein originales Rezept wird nicht viel anders aussehen.

Ich bereite die Himbeer-Sauce aus frischen Himbeeren zu, die ich kurz in Butter anbrate. Dann lösche ich mit etwas Cognac ab und flambiere die Himbeeren.

Leider verkochen die Himbeeren dabei komplett, es bleiben also keine ganzen Himbeeren übrig, wie ich sie gern in der Sauce

gehabt hätte.

Ich gebe die Sauce dann noch durch ein feines Küchensieb, damit man nicht nur auf den Kernen der Himbeeren herumkaut.

Mein Rat: Der Pudding aus der Tüte wird mit einem halben Liter Milch zubereitet. Da der Milchreis jedoch einen Teil der Milch beim Garen aufsaugt, vewende ich für den Pudding 600 ml anstelle von 500 ml.

[amd-zlrecipe-recipe:862]