Kokosmilchreis mit Vanille und Zitronengras



Mit gehäckselten Nüssen als Topping

Verwenden Sie bei solchen leckeren Desserts am besten frische Vanille. Und möglichst auch selbst hergestellten Vanillezucker. Und ziehen beides dem industriell hergestellten Vanillezucker aus dem Päckchen vor. Denn letzterer ist chemisch hergestellt.

Denn ein solch leckeres Dessert schmeckt damit einfach um Längen besser als mit der Chemie darin.

Und für einen noch besseren Geschmack kommt ein Stängel Zitronengras in den Milchreis und wird mitgekocht. Eigentlich waren Kardamonkapseln als weitere Zutat geplant, die ja auch eine zitronige Note in ein Dessert bringen. Dann konnte ich glücklicherweise noch auf einen Stängel Zitronengras zurückgreifen.

Und für eine besondere Zubereitung des doch eher gewöhnlichen Milchreises wird dieser nicht in gewöhnlicher Kuhmilch gegart. Sondern in Kokosmilch aus der Dose. Diese macht den Reis noch cremiger und süßer als bei Verwendung der bei uns üblichen Milch.

Für 2 Personen:

- 125 g Bio-Milchreis
- 800 ml Kokosmilch (2 Dosen à 400 ml)
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Vanillezucker
- eine kleine Portion Nussmix

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.



Mit Vanille- und Zitronenaroma
Zitronengrasstängel putzen, mit einem breiten Messer platt drücken und quer vierteln.

Vanilleschote längs halbieren, Mark mit einem Messer herauskratzen und in eine Schale geben. Mit der Vanilleschote mit Zucker eigenen, frischen Vanillezucker herstellen (zusammen in ein verschließbares Glas geben und mehrere Wochen ziehen lassen).

Milch in einem Topf erhitzen. Zitronengras und Vanillemark dazugeben. Reis hineingeben und zugedeckt bei sehr geringer Temperatur 40 Minuten köcheln lassen. Dabei des öfteren umrühren und Reis vom Topfboden lösen.

Zitronengras aus dem Reis entfernen.

Vanillezucker in den Reis geben, alles vermischen und abschmecken.

Nussmix in einer Küchenmaschine grob zerhäckseln.

Milchreis auf zwei Schalen verteilen.

Mit den gehäckselten Nüssen garnieren. Servieren. Guten Appetit!

Biomilchreis mit Vanille, Kardamom und Kakao



Ganz leicht mit Kakao bestäubt

Haben Sie schon einmal Biomilchreis ausprobiert? In Buttermilch statt normaler Milch gegart? Der Milchreis bekommt dadurch eine leicht säuerliche Note, was aber sehr gut schmeckt.

Und zwei wichtige Gewürze kommen in den Milchreis hinzu. Echtes Vanillemark. Und frischer Kardamom. Die beiden Gewürze verleihen dem Milchreis eine leicht fruchtige Note.

Abschließend erhält der Milchreis noch eine kleine Bestäubung mit Kakao, nicht zu viel, damit der Geschmack des Milchreises und der Gewürze nicht übertönt wird. Aber doch viel genug, um einen weiteren Akzent als Gewürz zu setzen.

Übrigens, wenn der Milchreis doch die komplette Buttermilch beim Garen aufgesogen hat, geben Sie einfach noch einen kleinen Schuss (Butter-)Milch dazu und erhitzen Sie das Ganze nochmals. Damit stellen Sie sicher, dass Sie kein trockenes Milchreis-Dessert servieren, sondern ein schön schlotziges

Dessert, wie es sein soll.

Für 2 Personen:

- 125 g Biomilchreis
- 500 ml Buttermilch
- Mark einer halben Vanilleschote
- 6 Kardamomkapseln
- 1 TL Kakao
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.



Mit Vanille, Kardamom und Kakao

Milch in einem Topf erhitzen. Eine Prise Salz hineingeben. Milchreis dazugeben, alles gut verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Der Milchreis soll fast die ganze Buttermilch aufsaugen.

Währenddessen Vanilleschote längs aufschneiden, mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen und zum Milchreis geben.

Kardamomkapseln aufbrechen, nur die schwarzen Samen verwenden, in einen Mörser geben und fein mörsern. Ebenfalls zum Milchreis geben.

Milchreis gut mit den Gewürzen vermischen.

Nach dem Garen Reiskörner prüfen.

Milchreis auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Leicht mit dem Kakao mit einem kleinen Küchensieb bestäuben.

Servieren. Guten Appetit!