

Milchreis mit Rhabarber und Crème fraîche

Zutaten: (Milchreis für ca.4 Pers.)

180 g Reis, Originario oder Camolino
 1 l Milch (allenfalls mit Wasser gemischt)
 ½ Vanille-Schote, aufgeschlitzt
 etwas abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
 2-3 EL Zucker
 1 knapper TL Salz
 1 kl. Stück Butter
 ca. 4 EL Crème fraîche

Zutaten: (Rhabarber-Kompott für ca. 4 Pers.)

400 g Rhabarbern (wenn möglich rot fleischig)
 150 g Zucker
 ½ Vanille-Schote, aufgeschlitzt
 1 dl Wasser

Zubereitung:

Die Milch in eine Pfanne geben und den Reis kalt aufsetzen, aufkochen und dann auf kleinem Feuer köcheln lassen. Den Vanille-Stängel halbieren, aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Den ausgekratzten Stängel, das Vanille-Mark und etwas abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone zum Milchreis geben und mitkochen. Ab und an rühren. Nach etwa 10 Minuten den Zucker und das Salz dazugeben. Den Milchreis insgesamt etwa 25 – 30 Minuten köcheln lassen. Am Schluss ein kleines Stück Butter dazu geben und umrühren, die Pfanne vom Herd nehmen und den Milchreis zugedeckt ein paar Minuten ruhen lassen.

Den Rhabarber waschen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in eine Gratin-Form geben. Den Zucker, das Wasser, den aufgeschlitzten Vanille-Stängel dazugeben. Gut mischen und mit einer Alufolie luftdicht verschliessen. Bei knapp 180 Grad in den Ofen schieben, bis die Rhabarber-Stücke gar sind.

Übrigens:

Ganz klassisch wird Milchreis mit Zimt und Zucker, mit frischen Beeren, mit roter Grütze oder mit Apfelstücklein gereicht. Sehr gut schmeckt Milchreis auch mit Ahorn-Sirup anstelle von Zimt und Zucker.

Für ein leckeres Milchreis-Dessert ziehen Sie etwas Greyerzer-Doppelrahm unter den vollständig ausgekühlten Milchreis oder Sie übergiessen den Milchreis mit flüssigem caramelisiertem Zucker
