

Libanesischer Milch-Reis mit Honig und Rosenwasser

Zutaten: (4 Pers)

Reis:

- 6 dl Milch
- 1.5 dl Rahm
- 5 Kardamom-Kapseln
- ausgekratztes Mark einer Vanille-Schote
- wenig Zitronenabrieb (Bio-Zitrone)
- 150 g Milchreis (z. Bsp. Originario)
- knapp ½ TL Salz
- 3 EL flüssiger Honig
- 1 kleines Stück Butter

Dekoration und Sirup:

- grüne ungesalzene Pistazien, grob gehackt
- nach Belieben Rosenblätter (zum Verzehr geeignete, ungespritzt Rosen)
- 2 EL flüssiger Honig
- nach Belieben Rosenwasser
- kleiner Becher griechischer Joghurt

Zubereitung:

Milch, Rahm, Kardamom-Kapseln und Vanille-Mark in einer Pfanne erhitzen (nur kurz, nicht kochen lassen). Auskühlen lassen und Kardamom und Vanillemark zwei Stunden (oder besser noch über Nacht) in der Milch ziehen lassen.

Den Reis, das Salz und den Zitronenabrieb in die Milch geben und den Reis unter stetigem Rühren «al dente» kochen. Wird der Milchreis zu dick, einfach noch etwas Milch oder Wasser zufügen.

Den Reis vom Herd nehmen, die Butter und 3 EL Honig unterrühren.

2 EL Honig mit Rosenwasser vermischen und allenfalls noch mit ganz wenig Wasser zu einem Sirup verrühren.

Den Milchreis (kalt oder lauwarm) auf die Schälchen verteilen. Je einen kleinen Löffel Joghurt drauf geben und mit den Pistazien und den Rosenblättern bestreuen. Mit dem Honig-Rosenwasser-Sirup beträufeln und als Nachspeise servieren.