

Tici Kaspar

MILCHREIS MIT KARDAMOM, VANILLE UND PORTWEINKIRSCHEN

Für 4 - 6 Portionen benötigst Du:

Milchreis

- 200 g Milchreis
- 600 ml Milch
- 2 EL Creme Fraiche
- 4-5 EL brauner Zucker
- 1 Dose Kokosmilch
- 2 Gewürznelken
- 1 kleine Zimtstange, halbiert
- 1 Vanilleschote, längs halbiert und das Mark ausgeschabt
- 2 Kardamomschoten, leicht zerdrückt
- 2 Limetten

Portweinkirschen

- 300 g Sauerkirschen
- 200 ml Kirschsafft
- 3 EL Zucker
- 200 ml roter Portwein
- Saft von einer Zitrone
- 2 EL Maizena

Die Kokosmilch mit der Milch, dem Zucker, der Creme Fraiche und den Gewürze in einem Topf unter vorsichtigem Rühren langsam aufkochen lassen. Den Reis einrühren und für 20-25 Minuten auf kleinster Flamme köcheln lassen. Die Gewürze entfernen und mit Limettensaft und -schale abschmecken.

Für die Portweinkirschen den Zucker karamellisieren, mit Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Mit Kirschsafft auffüllen und mit Maizena binden. Die Sauerkirschen beimengen und mit Zitronensaft abschmecken.

Den köstlichen Milchreis in kleine Schalen verteilen und mit den Portweinkirschen vollenden.