
ARROZ DOCE À SONJA

Portugiesischer Milchreis

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

150 g Rundkornreis, CAROLINOREIS (LOVERICE RONALDO)
1 l ungesüßte Hafermilch
40-50 g Rohrzucker
Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Zimtstange

Prise Vanillepulver
Prise Meersalz
½ TL feines Weizenmehl (optional)
Gemahlener Zimt

ZUBEREITUNG

Den Reis in eine kleine Schüssel geben und knapp mit Wasser bedecken. Mindestens 5 Minuten einweichen lassen – er wird sich in dieser Zeit mit dem Wasser vollsaugen. Währenddessen die Milch in einem Topf mit Rohrzucker, Zitronenschale, Vanillepulver und der Zimtstange langsam erhitzen. Sobald die Milch heiß ist, den Reis mit dem Einweichwasser und einer großzügigen Prise Meersalz hineingeben. Soll der Reis besonders cremig werden, das mit etwas kalter Milch verrührte Mehl 5 Minuten später hinzufügen.

Etwa 30 Minuten unter stetigem Rühren auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Auch wenn es zunächst unmöglich erscheint, der Reis wird die Milch fast vollständig aufnehmen. Das braucht ein wenig Geduld und Muße, lohnt sich aber. Er wird am Ende weich und cremig sein.

Den fertigen Milchreis heiß in eine Schale füllen und vollständig abkühlen lassen. Dann mit Zimt verzieren und in den Kühlschrank stellen. Kalt servieren. Vielleicht mit einem Klecks Ananas-Kompott mit Minze?

TIPP: Bereite den Milchreis am besten einen Tag im Voraus zu. Eine schöne gelbe Farbe bekommt er, wenn du noch etwas gemahlene Kurkuma unterrührst, bevor du den Topf vom Herd nimmst.

BOM APETITE!

ANANAS-KOMPOTT MIT MINZE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Azoren Ananas
Schale einer unbehandelten Limette
Saft einer ½ Limette
2-3 EL Rohrzucker
1 Stängel frische Minze

ZUBEREITUNG

Die Ananas waschen und schälen (die Schalen können für aromatisiertes Wasser oder einen fruchtigen Tee weiterverwendet werden), dann vierteln und das Fruchtfleisch in gleichmäßige kleine Stücke schneiden.

Mit Limettenschale, Saft und Rohrzucker in einen Topf geben und in etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze weich dünsten. Anschließend die Minze hinzugeben, unterrühren und ziehen lassen. Das Kompott abkühlen lassen und zu Arroz Doce oder Eis servieren – oder einfach pur löffeln!

TIPP: Sollte dir deine Ananas pur etwas zu säuerlich sein (das kann insbesondere im Winter mal vorkommen), dann eignet sie sich hervorragend für dieses Kompott. Limettenschale gleicht die Säure der Frucht aus, bereichert den Geschmack der Ananas und kitzelt so das Beste aus ihr heraus.

(Quelle: www.thewhitestcakealive.wordpress.com)