

Orangen-Milchreis

Rezept-Info:

Personenzahl:	6 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

150 g	Milchreis	6 El.	Orangensaft
125 ml	Milch	3 El.	Zucker
½	Vanilleschote	1 Prise	Salz
4 Blatt	Gelantine	3	Orangen
1 Be.	Sahne		Zitronenmelisse oder Minze

Zubereitung:

Orangensaft, Milch, Milchreis sowie 2 El. Zucker, Mark ½ Vanilleschote und 1 Prise Salz in einen ungelochten Behälter geben und bei Einstellung: 100°C, Zeit: 20 Min. garen. 4 Blatt Gelatine einweichen, ausdrücken und zu dem gegarten Reis geben. Das Ganze umrühren. Von 1 Orange die Schale abreiben und dazugeben. Auskühlen lassen. Sahne mit 1 El. Zucker steif schlagen. 2 Orangen filetieren und mit der geschlagenen Sahne zu dem Orangenreis geben. Mit Zitronenmelisse oder Minze garniert servieren. Sie können den Milchreis auf einem Soßenspiegel aus Orangensaft anrichten.