



GRAF TRAUTTMANSDORFF

REZEPT für:

REIS à la TRAUTTMANSDORFF

Zutaten: 4 Personen

½ Liter Milch, 125 g Milchreis
¼ Stange Vanille
½ Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
eine Prise Salz
6 Blatt weiße Gelatine, 80 g Zucker
200 g frische Himbeeren
1 Schnapsglas Himbeergeist
¼ Liter Schlagobers (süße Sahne)
Öl zum Auspinseln
100 g Himbeeren für das Himbeerpüree



Zubereitung:

Milch erhitzen, Reis, Vanille, Zitronenschale und eine Prise Salz zugeben und ca. 40 Minuten langsam kochen. Anschließend die Vanillestange entfernen. Gelatine in kaltem Wasser fünf Minuten einweichen, auspressen und mit dem Zucker in den fertig gekochten Reis einrühren. Auskühlen lassen. In den ausgekühlten Reis die in Himbeergeist gebeizten Himbeeren mischen und die steif geschlagene Schlagobers vorsichtig unterziehen. Puddingform mit Öl auspinseln, Masse einfüllen und in den Kühlschrank stellen. Nach einer Stunde den Reis stürzen, mit Himbeeren und etwas Schlagobers dekorieren und mit einem Püree von frischen Himbeeren servieren.

Guten Appetit!