

# SUPERIOR HOTEL

REZEPT

## Glück im Glas



Foto: Langnese

Zutaten für 10 Portionen: 10 Kugeln Carte D'Or Limette-Erdbeere, ein Liter Milch, eine Zitrone, eine Orange, zwei Zimtstangen, 100 Gramm Zucker, 200 Gramm Milchreis (Rundkornreis), 25 Gramm Butter

Zubereitung:

Milch in einen hohen Topf gießen. Zitrone und Orange gründlich abwaschen und trocken tupfen. Die Schale der Zitrone und der Orange abschälen. Die entfernte Schale mit einem scharfen Messer in kleine Streifen schneiden. Die Schale der Zitrusfrüchte, die Zimtstangen und den Zucker in die Milch geben und aufkochen.

Reis in einem Sieb abspülen, bis das herauslaufende Wasser klar ist. Danach den Reis in die kochende Milch geben und die Hitze reduzieren. Bei sehr geringer Hitze mit geschlossenem Deckel für zirka 45 Minuten köcheln lassen, zwischendurch umrühren. Kurz vor Ende der Kochzeit überprüfen, ob noch etwas Milch zugegeben werden muss. Der Spanische Milchreis sollte noch ein wenig flüssiger sein als der typische deutsche Milchreis. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Butter in kleinen Stückchen zugeben. Gut umrühren und fünf Minuten stehen lassen. Der Milchreis kann warm oder kalt serviert werden. Zuvor noch die Zimtstangen entfernen, aber die Schale der Zitrusfrüchte im Milchreis lassen. Jeweils mit einer Kugel Carte D'Or Limette-Erdbeere servieren.