



Karamellierter Schweizer Sahnereis, mit Rhabarber und Erdbeeren

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ja, der gute, alte Milchreis, hier in edler Version

Zutaten

- Für den Sahnereis:
- 110 g Rundkornreis
- 0,6 l Milch
- Mark einer Vanillestange
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Tl Zitronenabrieb
- 300 ml geschlagene Sahne
- 3 Blatt weiße Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- Etwas brauner Zucker zum karamellisieren
- Für den Rhabarber und die Erdbeeren:
- 250 g Rhabarber, gewaschen, geputzt, gefädelt, in 2 cm großen Stücken
- 250 g vollreife Erdbeeren, geputzt, gewaschen, halbiert
- Abrieb 1/2 ungespritzten Zitrone
- 2 El Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 3 El Orangensaft
- 5 - 6 Tl brauner Zucker zum karamellisieren

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Den Reis zunächst auf einem Küchensieb unter fließendem Wasser waschen und für nur 5 min. in kochendes Wasser geben.

Schritt4

Danach auf einem Küchensieb abgießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

Schritt5

Die ausgekratzte Vanillestange mit dem Vanillemark in kochende Milch mit dem Zucker und Zitronenabrieb geben.

Schritt6

Den Topf zurückziehen, ca.10 min. ausziehen lassen; die Vanilleschote wieder entfernen.

Schritt7

Die Milch erneut erhitzen und den vor gekochten Reis „einrieseln“ lassen. Weitere 20 min. leise köcheln, vom Feuer nehmen.

Schritt8

Die gut ausgedrückte Gelatine unter rühren, abkühlen lassen.

Schritt9

Kurz vor dem „Stocken“ die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt10

In Förmchen oder Timbale, ersatzweise kalt ausgespülte Kaffeetassen portionieren, 2 - 3 Stunden kalt stellen.

Schritt11

Der Rhabarber und Erdbeeren:

Schritt12

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf hellbraun schmelzen lassen und mit 1 / 8 l Wasser ablöschen.

Schritt13

Kurz verkochen und den vorbereiteten Rhabarber dazu geben.

Schritt14

Mit dem Orangensaft aufgießen und bei geschlossenem Deckel

Schritt15

5 - 6 min. leise köcheln lassen.

Schritt16

Ev. mit einem Hauch angerührter Speisestärke "sämig" binden. Auskühlen lassen und mit den Erdbeeren mengen.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Den Sahnereis stürzen, ev. kurz in heißes Wasser halten und "mittig" auf einem gekühlten Dessertteller anrichten.

Schritt19

Das Köpfchen mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Haushalts - Bunsenbrenner karamellisieren.

Schritt20

Das Rhabarber - Erdbeerenkompott drum herum anrichten.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** Schweizer Art

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karamellisierter-schweizer-sahnereis-mit-rhabarber-und-erdbeeren/>