

Milchreis mit Mango

Für 4 Personen

125 g Rundkornreis
45 g Zucker
500 ml Milch
1/ 2 abgeriebene Schale
einer ungespritzten
Zitrone
1 Stange Zimt
1/ 2 Stange Vanille
20 g Butter
25 g geschlagene Sahne
2 Mangos
Etwas Zitronensaft
Zimtucker zum
Bestreuen



Kulinarische Kindheitserinnerung

Der Bachmeier: Altes Rezept lässt sich mit Früchten leicht aufpeppen

Milchreis ist eine der schönsten kulinarischen Kindheitserinnerungen. Bei uns zu Hause gab's dazu Zwetsgenkompott oder Apfelmus, alles, was die Jahreszeit oder die Vorratskammer hergaben. Ich serviere ihn gerne mit Mango, die Früchte haben aktuell eine wirklich gute Qualität.

Was ich anders mache als in

den klassischen Zubereitungsarten: Ich blanchiere den Reis, bevor ich ihn in der Milch gare, so bleiben die Körner besser in Form. Also koche ich den Reis für fünf Minuten in Wasser. Gleichzeitig erwärme ich die Milch mit Zucker, Zimt, Zitronenschale sowie Vanille, gebe den abgeseigten Reis dazu und lasse ihn für etwa 25 Minuten ganz leicht sieden. Nach dieser Zeit erhöhe ich die Temperatur



**Hans-Jörg
Bachmeier** F: fkn

Sahne unter.

Die Mango wird geschält, das Fruchtfleisch längs in ca. einen halben Zentimeter dicke Scheiben und dann in Würfel geschnitten. Die Ab-

und rühre die Butter darunter, bevor ich den Reis in eine Schüssel gebe, kalt rühre und etwa 20 Minuten auskühlen lasse. Ich nehme die Gewürze aus dem Milchreis und hebe vorsichtig die geschlagene

schnitte und größere Stücke löse ich vom Kern, gebe sie in einen Mixer und püriere sie sehr fein. Die Fruchtsauce passiere ich durch ein feines Sieb, schmecke sie mit Zitronensaft ab, vermische sie mit den Mangowürfeln und schichte sie abwechselnd mit dem Milchreis in die vorbereiteten Gläser. Wer mag, kann noch ein wenig Zimtucker drüberstreuen.

Ihr