

Indischer Milchreis mit Pistazien und Früchten



Dessert für 6 - 8 Personen

Einkaufsliste

150 g **Basmatireis**
50 g **getrocknete Aprikosen**
Butter
1 L **Milch**
2 EL **grüne Pistazienkerne**
100 g **Zucker**
1/2 TL **gemahlener Kardamom**
1 **Mango**
1 **Granatapfel**
Himbeeren
Puderzucker

Vorbereiten

- a In einer Schüssel 150 g Basmatireis mit Wasser bedecken und rund 30 Minuten quellen lassen.
- b In der Zwischenzeit die getrockneten Aprikosen in kleine Stücke schneiden.
- c 2 Esslöffel grüne Pistazienkerne fein hacken.
- d Den Reis in ein Sieb abgiessen und gut abtropfen lassen.

Zubereiten

- e In einer Pfanne ein Esslöffel Butter erwärmen.
- f Den abgetropften Reis und die Aprikosenstücke dazugeben und alles zusammen andünsten.
- g 1 Liter Milch dazu giessen und bei sehr schwachem Feuer zugedeckt ca. 20-25 Minuten weich garen. Dabei ab und zu umrühren.
- h Am Ende der Garzeit die fein gehackten Pistazien, 100 g Zucker und ein halber Teelöffel gemahlener Kardamom unterrühren und alles nochmals gut durchmischen.
- i Den Reis abkühlen lassen.
- j Zum Servieren die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein lösen.
- k Das Fruchtfleisch in kleinere Stücke schneiden.
- l Den Granatapfel halbieren und die Hälften in einer Schüssel mit kaltem Wasser aufbrechen und die Kerne zwischen den weissen Trennhäuten herauslösen.
- m Nach Belieben frische oder gefrorene Himbeeren pürieren und mit etwas Puderzucker abschmecken.
- n Den Milchreis mit einem Löffel oder einer runden Form auf die Teller verteilen und mit den Früchten ringsum garnieren.
- o Mit dem pürierten Himbeertopping dekorieren.