



Mandel-Kardamom-Milchreis

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

450 g	Milchreis	1,75 L	Milch
2 EL	Kardamom, gemahlen	4	Vanilleschote
250 g	Mandeln	5 EL	Pistazienkerne
7	Orangen	1 kg	Zucker
	Zimt	2	Granatäpfel

Zubereitung

Die Milch zum Kochen bringen. Reis einrieseln lassen und das Mark der Vanilleschoten und den Kardamom unterrühren. Zugedeckt bei geringer Hitze gar kochen. Kurz vor Ende der Kochzeit 800 g Zucker unterrühren.

Orangenzesten aus den Orangen abreiben und die Hälfte unter den Milchreis rühren. 2 Orangen auspressen und den Saft ebenfalls zum Reis dazugeben.

Mandeln und Pistazienkerne hacken. In einer Pfanne mit dem restlichen Zucker und etwas Zimt karamellisieren lassen.

Die Granatapfelkerne auslösen.

Den Milchreis portionieren und mit dem karamellisierten Mandeln und den Granatapfelkernen garnieren.