

Uncle Ben's

Professional

Orangenreis mit Orangenkompott

Dessert

Reisgerichte

Süße Gerichte

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Reis nach Packungsanweisung in Milch mit einem Esslöffel Zucker zubereiten und abkühlen lassen. Zwei Orangen auspressen, die restlichen schälen, die Filets heraustrennen und dabei den Saft auffangen. Vanillemark mit restlichem Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Orangensaft aufkochen, etwas einkochen lassen und mit Likör verfeinern. Drei Esslöffel des Sirups beiseite stellen, den Rest zu den Orangenfilets geben und ca. 30 Minuten kalt stellen. Sahne steif schlagen, mit dem Sirup und dem Reis vermischen, nach Wunsch in Förmchen füllen, stürzen und dekorativ mit Orangenkompott anrichten. Nach Belieben mit Minzeblättchen und Vanilleschoten garnieren.



ZUTATEN

1 Kochbeutel Uncle Ben's
Basmatireis

250 ml Milch

4-5 EL Zucker

4 Orangen

Mark einer Vanilleschote

1 EL Zitronensaft

3 EL Orangenlikör

100 ml Schlagobers

Minzeblättchen