



AUSGEZEICHNET ALS TESTSIEGER



CHEFKOCH.DE



Kheer

indischer Milchreis

Den Reis unter fließend kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar bleibt. Den Reis mit Wasser bedecken, 30 Minuten einweichen und dann abgießen.

In einem mit kaltem Wasser abgespülten (nicht abtrocknen!) Topf die Milch geben und Kardamom und Zimt hinzugeben. Dann Reis und Zucker unterrühren. Milch bei mittlerer Hitze und unter Rühren zum Kochen bringen. Hitze dann auf niedrigste Stufe reduzieren und unter häufigem Rühren etwa eine Stunde köcheln lassen. Der Reis soll sehr weich sein und die Milch eingedickt.

Den Reis in Portionsschälchen geben und mit Rohrzucker und Pistazien bestreuen und anschließend warm servieren.



Arbeitszeit: ca. 10 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 1 Std.
Ruhezeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe

Zutaten für 10 Portionen:

200 g	Basmati
3 Liter	Milch
10	Kardamomkapsel(n), grüne
2 ½	Zimt
Stange/n	
250 g	Zucker
n. B.	Rohrzucker, brauner
n. B.	Pistazien, geröstete

Verfasser: Kijukile14