

Reisköpfchen mit Waldbeerenkompott

für 8 Förmchen von je ca. 1 ½ dl,
Förmchen kalt ausspülen

Vor- und Zubereiten: ca. 40 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.

Reis

1 ¼ Liter **Milch**
½ Teelöffel **Salz**

250 g **Rundkornreis**, z. B. Camolino

alles unter Rühren in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Min. zu einem dicken, aber noch feuchten Brei köcheln, Pfanne von der Platte ziehen

75 g **Zucker**

½ **unbehandelte Zitrone**, abgeriebene Schale und Saft

darunter rühren, in die vorbereiteten Förmchen füllen, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen

Waldbeerenkompott

ca. 400 g **gemischte Beeren**, z. B. Brom-, Heidel-, Him- und Walderdbeeren

3–4 Esslöffel **Puderzucker**

mischen, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen

1 dl **Rotwein**

1 ½ dl **Wasser**

1 Esslöffel **Maizena**

alles in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter Rühren aufkochen, ca. 3 Min. kochen, über die Beeren giessen, sorgfältig mischen

½ **unbehandelte Zitrone**, dünn abgeschälte Schale, in feinen Streifen, blanchiert

zum Verzieren

Servieren: Reisköpfchen mit der Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen, dieses kurz in heisses Wasser tauchen und auf Teller stürzen, mit den Zitronenstreifen verzieren. Mit dem Kompott servieren.

Tipp

Wird eine tiefgekühlte Beerenmischung verwendet, diese gefroren mit dem Puderzucker in die heisse Flüssigkeit geben, zugedeckt kurz stehen lassen.

Schneller

Statt Köpfchen den Reis als Milchreis servieren.

