

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 21. Oktober 2016**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

### **Gebackene Milchreisknödel mit Mais und Beeren**

**40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**

---



#### **Zutaten für 4 Personen**

150 g Rundkornreis, 300 ml Milch, Mark von 2 Vanilleschoten, 3 EL Zucker, 1 Schuss Rum; Mehl, Ei und Brösel; Öl zum Frittieren, 150 g Mais, Staubzucker nach Geschmack, 100 ml Obers, 80 g Popcornmais, Olivenöl, 2 Tassen Beeren (gemischte Sorten).

#### **Zubereitung**

Die Milch aufkochen, mit Zucker, Rum und etwa der Hälfte vom Vanillemark abschmecken. Den Reis zugeben und bei mäßiger Hitze weich garen. Beiseite stellen und kalt werden lassen. Aus der Masse Knödel formen und diese in Mehl, Ei und Brösel panieren. Schwimmend in reichlich heißem Öl knusprig backen.

Staubzucker mit Olivenöl erhitze und karamellisieren. Die Maiskörner zugeben und mit dem Obers aufgießen; 10 Minuten köcheln lassen. Mit dem restlichen Vanillemark abschmecken.

Die Masse pürieren.

Den Popcornmais in einem geräumigen Topf mit etwas Öl stark erhitzen und zugedeckt aufplatzen lassen.

Die gebackenen Reisknödel auf der Maiscreme anrichten, mit Popcorn und Beeren garnieren.