

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Sticky Rice vom Bio-Apfel

Koch: Patrick Paß

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Sticky Rice vom Bio-Apfel

- 200 g Klebereis
- 200 ml Wasser

Für das Karamell

- 200 ml Kondensmilch
- 80 g Kristallzucker
- Salz

Für die Äpfel

- 2 Bio-Äpfel
- 10 g Kristallzucker
- Pflanzenöl zum Anbraten
- 20 ml Weißwein
- 50 ml Apfelsaft
- 20 g Butter
- 1 TL Maisstärke

Für die Garnitur

- frische Minze

Zubereitung

- 1.** Den Reis waschen, bis das Wasser klar ist und anschließend in einem Topf in dem Wasser etwa 20 Minuten quellen lassen und danach 20 Minuten kochen.
- 2.** In der Zwischenzeit die Kondensmilch mit dem Kristallzucker und einer Prise Salz in einem Topf unter ständigem Rühren leicht karamellisieren lassen. Sobald das Karamell entsteht, dieses vorerst beiseitestellen.
- 3.** Nun die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten dann in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl anbraten und mit Kristallzucker karamellisieren lassen. Nun mit dem Weißwein und dem Apfelsaft ablöschen, kurz reduzieren lassen und die Butter einrühren. Eventuell mit etwas in Wasser angerührter Maisstärke binden.
- 4.** Zum Schluss den ungewürzten, gekochten Reis in einer Schüssel anrichten, die karamellisierten Äpfel darauflegen und das Karamell darüber gießen. Das Gericht mit frischer Minze garnieren.