

Hier und heute



Heimatküche: (Kokos-)Milchreis mit Rhabarber-Erdbeer-Grütze

Keine Kindheit ohne Nachtisch. Julia Floß erinnert sich besonders gut an diesen Kokos-Milchreis kombiniert mit Rhabarber-Erdbeer-Grütze.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten für Milchreis mit Kokosmilch

- 300 ml Kokosmilch
- 400 ml Milch
- 1/2 Vanilleschote (das Mark)
- 1 dicke Prise Salz
- 160 g Milchreis
- 2 EL Zucker

Zubereitung

Kokosmilch mit der Milch, dem Vanillemark und einer Prise Salz in einen Topf geben und aufkochen. Den Reis unterrühren und alles bei mittlerer Hitze vorsichtig aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und den Reis zugedeckt circa 30 Minuten quellen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Nach 30 Minuten den Zucker unterrühren und den Milchreis entweder abkühlen lassen oder sofort mit Rhabarber-Erdbeer-Grütze servieren.

Zutaten für Rhabarber-Erdbeer-Grütze

- 250 g Rhabarber (möglichst jung)
- 4 EL Zucker
- 250 g Erdbeeren
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Speisestärke

Zubereitung

Den Rhabarber waschen und in drei Zentimeter breite Stücke schneiden. Bei dickeren Rhabarberstangen unbedingt mit einem kleinen Messer die Fasern abziehen. Den Rhabarber in einem Topf mit zwei Esslöffeln Zucker mischen und mindestens 15 Minuten Saft ziehen lassen.

Erdbeeren kurz waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer Schüssel mit dem übrigen Zucker (2 EL) und dem Zitronensaft mischen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken aus den Schotenhälften kratzen. Das Vanillemark, einen Viertelliter Wasser oder Saft zum Rhabarber geben und aufkochen lassen. Drei bis vier Minuten bei schwacher Hitze kochen, bis der Rhabarber weich wird, aber noch nicht zerfällt.

Die Speisestärke mit vier Esslöffeln kaltem Wasser oder Saft glattrühren. Zum blubbernden Rhabarber geben, unter ständigem Rühren aufkochen und circa zwei Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Erdbeeren samt Saft untermischen. Die Grütze circa zwei Stunden abkühlen lassen.