



René Kaufmann

La riseria Testimonial, Gastronom und Küchenchef, Restaurant Rössli, Illnau

# Inspiration Reis

Die Freude kocht mit



## Reiskugeln auf Zwetschgensauce

Mahlzeit für 4 Personen

8 dl Milch  
2 EL Zucker  
1 Vanilleschote, aufgeschnitten  
200 g "la riseria" Milchreis  
50 g Zwieback  
50 g geschälte, geriebene Mandeln  
1 TL Zimtpulver  
750 g Zwetschgen  
1 dl Apfelsaft  
80 g Zucker

Zwetschgen halbieren und entsteinen, den Stielansatz entfernen, die Fruchthälften unter Zugabe des Apfelsaftes und des Zuckers weich kochen, pürieren und durch ein Sieb streichen.

Milch, Zucker sowie abgestreiftes Vanillemark und Schotenhälften aufkochen, den Milchreis zufügen, bei schwacher Hitze unter zeitweiligem Rühren köcheln, bis der Reis weich ist und die Flüssigkeit aufgenommen hat, ab und zu rühren. Vanilleschoten entfernen.

Den Zwieback zwischen den Fingerspitzen zerbröseln, dann mit den geriebenen Mandeln in einer Bratpfanne kurz rösten, den Zimt unterrühren.

Aus dem Reis kleine Kugeln formen, in den Bröseln wenden, auf der Zwetschgensauce anrichten.

tutto il mondo del riso.

la riseria

Riseria Taverne SA » Via Ponte Vecchio » CH-6807 Taverne  
www.riseria.ch » T +41 (0)91 935 73 00 » F +41 (0)91 935 73 03

