



Bits & Bites of natural food
and adventurous travels

PALPAYASAM - indischer Milchreis

Zutaten für 2 Personen als Snack oder kleines Abendessen

- 50 Gramm Rundkornreis, vorzugsweise Arborio
- 450 Mililiter Milch
- 100 Mililiter Wasser
- 1 Esslöffel Akazienhonig
- 15 Gramm Rosinen
- 15 Gramm Cashewnüsse
- 15 Gramm Pistazienkerne
- 3 Kardamomkapseln
- 10 Gramm Ghee (Butterschmalz)

1. den Reis waschen
2. Reis mit der Hälfte der Milch und dem Wasser aufsetzen und kochen, bis der Reis gar ist
3. die restliche Milch und Akazienhonig dazugeben und den Reis kochen bis er eingedickt und cremig ist
4. Butterschmalz erhitzen und Cashews, Pistazien und Rosinen darin kräftig anbraten. Achtung: das Ghee nicht zu heiss werden lassen, sonst verbrennen die Rosinen
5. Nüsse und Rosinen in den fertig gekochten Milchreis rühren
6. Kardamomkapseln aufbrechen und die Kerne im Mörser zerstossen
7. Milchreis anrichten und Kardamompulver darüberstreuen