

Kochen

Huda Al-Jundi

Donnerstag, den 28.01.2021

Syrischer Milchreis "Riz bi Halib"

Für 8 Personen

Zutaten:

- 80 g Milchreis
- 2 EL Maisstärke
- 1,2 l Milch
- 70 g Zucker
- 1 TL Misteke, gemahlen
(auch Mastix genannt, Harz vom Pistazienbaum)
- 1 TL Rosenwasser
- 1 Prise Zimt
- 1 Handvoll Pistazien, feingehackt
- 1 Handvoll Walnüsse, gehackt



Zubereitung:

1. Für den syrischen Milchreis den Milchreis waschen und für eine Stunde in Wasser aufweichen.

2. Anschließend den Reis für 5 Minuten im gleichen Wasser kochen.

Unser Tipp: Nur so viel Wasser nehmen, damit der Reis kochen kann, ohne anzuhängen.

3. Die Maisstärke in die Milch rühren und zu dem kochenden Milchreis geben. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen und dann auf kleiner Flamme für 30 Minuten weiter köcheln lassen.

Unser Tipp: Damit der Reis nicht anbrennt, immer wieder umrühren.

4. Den Zucker, die Misteke und das Rosenwasser dazu geben und weitere 5 Minuten rühren.

5. Den fertigen Milchreis in Schälchen abfüllen und mit Zimt, feingehackten Pistazien und gehackten Walnüssen garnieren. Den Milchreis abkühlen lassen und servieren oder im Kühlschrank aufbewahren.