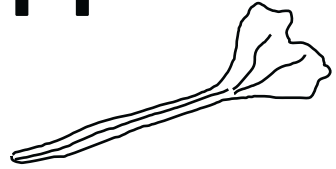


MILCHREIS & RHABARBER KOMPOTT

wie bei Oma



Du brauchst

Für das Kompott

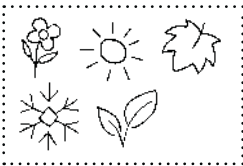
1 kg frischen Rhabarber
4 EL (braunen) Zucker
1 Vanilleschote (das Mark)

Für den Milchreis

150 g Milchreis
1 l Hafer-, Dinkel- oder
Sojamilch
1 Vanilleschote

Nach Belieben

2-3 getrocknete Feigen
etwas Schalenabrieb einer
unbehandelten Orange



1. Rhabarber gründlich waschen, schälen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. In einer Schüssel mit Zucker bestreuen.
2. Sobald der Rhabarber Saft gezogen hat, das Vanillemark dazugeben.
3. Rhabarber in einem Topf abgedeckt bei schwacher Hitze dünsten, bis er weich ist, aber noch nicht zerfällt.
4. Das Kompott abkühlen lassen und nach Belieben noch mit Zucker abschmecken.
5. Alle Milchreis-Zutaten unter ständigem Rühren einmal kurz aufkochen. Herdplatte ausschalten und im Topf mit Deckel ca. 20 Minuten quellen lassen.

TIPP →

Die Rhabarber-Saison ist bei uns von April bis Juni. In Schraubgläser eingekocht hält sich das Kompott mindestens bis zum nächsten Jahr. Alternativ passt auch selbstgekochtes Apfelkompott mit Zimt.