

## Sahniger Mandel-Reis mit Rotwein-Kirschen

### Für zwei Personen

50 g Instant-Milchreis	250 g Sauerkirschen	1 Zitrone
1TL Speisestärke	125 ml trockener Rotwein	150 ml Milch
250 ml Schlagsahne	12,5 g Zucker	20 g Mandelblättchen
Zimt		

Den Reis, den Zucker und die Milch zusammen kurz aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. 200 Milliliter Schlagsahne schlagen und mit etwas Zitronenschale unter den Reis mischen. Die Mandelblättchen ohne Fett etwas anrösten und unter den Reis mischen. Einen kleinen Rest der Mandeln zur Dekoration verwenden. Die Sauerkirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. 75 Milliliter Saft mit dem Wein aufkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, dazugeben und erneut aufkochen. Die Kirschen dazugeben, umrühren und abkühlen lassen. Die restliche Sahne schlagen. Den Milchreis mit den Rotweinkirschen auf einem Teller anrichten. Mit der Schlagsahne, Zimt und Mandelblättchen garnieren und servieren.

Olaf Pels-Leuschen am 14. März 2013