

## Milchreis mit heißen Chili-Beeren

**Für zwei Personen**

**Für den Milchreis:**

250 g Milchreis

1 L Milch

1 EL Butter

4 EL Zucker

1 Vanilleschote

**Für die Chili-Beeren:**

1 rote Chilischote

150 g Himbeeren

30 Johannisbeeren

2 EL Zucker

1 EL flüssiger Honig

**Für die Garnitur:**

1 EL Zucker

1 TL Zimtpulver

Für den Milchreis Vanilleschote längs halbieren und Mark auskratzen. Butter in einem Topf schmelzen, Reis hinzufügen und glasig anschwitzen. Milch, Zucker, Vanillemark und Vanilleschote hinzufügen und Reis unter Rühren aufkochen lassen. Hitze auf die geringste Stufe reduzieren und Milchreis bei geschlossenem Deckel 30 Minuten quellen lassen. Vor dem Servieren Vanilleschote entfernen. Für die Chili-Himbeeren Chili waschen, halbieren, Kerne entfernen und fein hacken. Drei Viertel der Himbeeren in einem Topf mit Wasser erhitzen. Zucker hinzugeben und Himbeeren einkochen lassen. Durch ein feines Sieb streichen und erneut erhitzen. Restliche Himbeeren und Johannisbeeren hinzufügen und erwärmen. Mit Chili und Honig abschmecken.

Milchreis in Teller geben, mit Zimt und Zucker bestreuen, mit heißen Chili-Beeren anrichten und servieren.

Christian Stübinger am 24. November 2016