



Kaffee-Kardamom Milchreis

Zutaten:

- 100 g Risottoreis
- 20 g Kristallzucker
- 20 g brauner Zucker
- 1 l Milch
- 1 Stk. Vanilleschote
- 100 ml Kaffee
- ½ Teelöffel Kardamom gemahlen
- Öl zum Anrösten

Zubereitung:

Für den Milchreis zunächst Risottoreis mit etwas Öl - ohne Farbe - anrösten und mit Kaffee ablöschen. Danach unter ständigem Rühren nach und nach die Milch eingießen, Kardamom, Zucker & Vanilleschote hinzugeben und den Reis weichkochen.

Tipp: Zum Schluss den Milchreis eventuell mit etwas Amaretto verfeinern und mit Früchten verzieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!
Ihr Team vom Rainers Hotel Vienna