

## REIS TRAUTTMANSDORFF



### Zutaten

50 g Rundkornreis (Arborio oder Carnaroli)  
½ lt Milch  
50 g Zucker  
1 Msp Zitronenschale gerieben  
1 Pckg. Vanillezucker oder  
½ Vanillestange aufgeschlitzt  
1 Prise Salz  
2 Blatt Gelatine  
30 g Sultaninen  
2 EL Likör (Grand Marnier, Kirschwasser)  
150 ml geschlagene Sahne

### Weiteres

125 g Himbeeren  
1 EL Sultaninen  
½ TL Rum  
4 El Himbeersauce (aus pürierten Beeren)  
1 EL Honig  
1 TI Pistazien

### Zubereitung Reis

Reis ca. (15 Minuten) in kaltem Wasser einweichen. Milch mit Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz erwärmen. Den Reis dazugeben und bei schwacher Hitze ca. (30 Minuten) weich kochen. In der Zwischenzeit die Gelatineblätter in kaltem Wasser aufweichen, ausdrücken und unter den heißen Reis rühren. Die etwas zerkleinerten Sultaninen zum Reis geben. Den Reis auf Eis oder im Kühlschrank etwas gelieren lassen. Kurz bevor die Reismasse stockt, Likör und geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Den Reispudding sofort in kalt ausgespülte Auflaufförmchen füllen und mindestens (2 Stunden) kalt stellen.

### Fertigstellung

Sultaninen in Rum einweichen. Die Formen kurz in heißes Wasser tauchen, auf die Teller stürzen. Himbeeren rundherum anrichten. Den Teller mit Himbeersauce verzieren, den Reis mit etwas Honig beträufeln und mit grob gehackten Pistazien und Sultaninen garnieren.

Rezept nach „[So kocht Südtirol](#)“

