

## Kochen, essen und geniessen mit Patrick Zbinden

### Gratinierter Orangenreis

#### Zutaten (für 4 Portionen)

1 unbehandelte Orange  
1 Vanilleschote  
5 dl Milch  
125 g Milchreis  
1 Prise Salz  
3 EL Zucker  
1 Ei  
1 Eigelb  
1 EL Orangenblütenwasser

#### Rezept aus:

M. Szwilius  
«Türkisch kochen»  
GU Verlag

#### Weitere Bücher zum Thema:

«Türkei»,  
Zabert Sandmann Verlag

G. Basan  
«Türkisch kochen»  
Umschau Verlag

B. Ugurlu-Akkaya  
«Die türkische Küche»  
Hölker Verlag

B. und H. Yalkut-Breddermann  
«Türkisch kochen»  
Verlag die Werkstatt

S. Winnewisser  
«Türkei das Kochbuch»  
Fakelträger Verlag

E. Casparek-Türkkan  
«Türkei, Kochen und verwöhnen mit  
Originalrezepten»  
GU Verlag

#### Zubereitung:

Orange heiss waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Vanilleschote längs halbieren. Milch in einem (möglichst beschichteten) Topf aufkochen. Reis, Salz, Orangenschale und Vanille einrühren. Den Reis zugedeckt bei ganz schwacher Hitze in 25 Min. bissfest garen. Etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 225° C vorheizen. Ei mit Eigelb, Zucker, ½ dl Orangensaft und dem Blütenwasser cremig schlagen.

Reismasse nach und nach unterrühren. In vier ofenfeste Portionsförmchen (1,5 dl Inhalt) füllen.

Im Backofen (oben, Umluft 200° C) 5 Min überbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist. Auskühlen lassen.

Lauwarm oder kalt servieren.