



Reis-Schloss-Gottorf
Ein Dessert von [Köche-Nord.de](https://koeche-nord.de)

Imprint:

V. i. S. d. P.: Marcus Petersen-Clausen, Kirchweg 2, 30900 Mellendorf/Wedemark (DE) - Tel.: +49 179 6162 178

Dieses Dokument ist lizenziert unter der Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.

(c) 2022 Marcus Petersen-Clausen

(c) 2022 Köche-Nord.de

Vorwort:

In diesem kleinen Kochbuch möchten wir einmal das berühmte Rezept "Reis Trautmansdorf mit Sauerkirschen" veganisieren und ein bisschen Werbung für unser schönes Schloss Gottorf bei Schleswig machen. Ein herzliches Dankeschön richten wir an Enrico Nissen der unser Rezept nachgebacken hat und uns das Bild zu Verfügung gestellt (Seite 4) hat.

Freundliche Grüße
und viel Spaß/Glück bei nachbacken
Marcus Petersen-Clausen
www.koeche-nord.de

Reis Schloss Gottorf mit Sauerkirschen (vegan, mit Bild)

Menge: 6 Portionen

250 Milliliter Hafermilch
250 Milliliter Hafer-Sahne
½ große Vanilleschote
1 Prise Tafelsalz
3 Esslöffel Zucker
160 Gramm Milchreis
450 Gramm Sauerkirschen, aus dem Glas
2 Esslöffel Kirschwasser
12 Sauerkirschen, frische zum Verzieren

Bringen Sie die Die Hafer-Milch mit 150 Milliliter Hafer-Sahne, der halbierten Vanilleschote, dem Tafelsalz und dem Zucker zum Kochen und verrühren Sie die Zutaten mit dem Milchreis. Dann schieben Sie den Topf auf den mittleren Rost in den auf 80 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vorgeheizten Backofen und lassen den Reis etwa 60 Minuten quellen. Danach nehmen Sie die Vanilleschote mit einer Schaumkelle aus dem Reis, das Mark auskratzen und rühren es unter den Reis. Nun lassen Sie alles gut abkühlen. Die restliche Hafer-Sahne schlagen Sie währenddessen bitte an und ziehen sie danach unter den Reis.

Anschließend lassen Sie die Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen und beträufeln sie mit Kirschwasser (wenn Kinder mitessen natürlich nicht beträufeln). Dann schichten Sie das Dessert im Wechsel mit dem Reis in eine Dessertschale oder eine Tasse. Danach stürzen Sie die Schale/Tasse auf einen Teller, verzieren den gestürzten Reis mit den frischen Sauerkirschen und stellen ihn kalt.

Dieses Rezept hieß mal "Reis Trauttmansdorff"...

Marcus Petersen-Clausen hat daraus ein veganes Rezept gemacht und nennt es Reis Schloss Gottorf mit Sauerkirschen".

Unsere Tipps:

Wenn der Reis auch für Kinder gedacht ist, können Sie übrigens statt Kirschwasser den Kirschsafft verwenden. Außerdem müssen Sie immer wenn Sie Reis backen einen Deckel auf den Topf setzen weil der Reis sonst anbackt und gelb wird.

Reis Schloss Gottorf mit Sauerkirschen (vegan, mit Bild)



Bild: Enrico Nissen

Werbung:

Veganstart-App Teilnehmer Fakten FAQ

VEGANSTART

Dein Begleiter auf dem Weg in ein nachhaltiges und veganes Leben

JETZT BEI Google Play
Jetzt bei Google Play

Laden im App Store

oder

PER EMAIL TEILNEHMEN

PETA

Wir von Köche-Nord.de empfehlen Veganstart.de

Ihr 30-Tage-Programm von PETA Deutschland Ihr kostenloser Begleiter für den Start in ein veganes Leben. 30 Tage Tipps per E-Mail oder App.

<https://www.veganstart.de/>
(unbezahlte Werbung)

Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum



Auf [Köche-Nord.de](https://koeche-nord.de) vereinen sich Tradition und Moderne. In unserem Kochforum finden Sie die verschiedensten Kochrezepte, Interessierte können sich gerne beteiligen, Beiträge sind jederzeit willkommen. Wir haben schon ca. 38.000 Kochrezepte in unserem Forum Online. Außerdem haben wir einen Gemeindebrief (Newsletter), der Ihnen einmal im Monat die Rezepte der aktuellen Saison aus unserem Forum empfiehlt, einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter. Dazu bieten wir außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon (als PDF-Version) zum Download an.

Rezepte aus Hamburg
Rezepte aus Mecklenburg-Vorpommern
Gerichte aus Niedersachsen
Kochrezepte aus Schleswig-Holstein
Spezialitäten aus Bremen
Rezepte aus Burgdorf

Aufstrich
Beilagen Rezepte
Brot Rezepte
Chinesische Rezepte
Desserts, Nachspeisen
Eierspeisen

Eintöpfe, Aufläufe
Exotisches
Flammkuchen
Fischgerichte
Fleischgerichte
Fleischlos glücklich (Christen kochen sich
vegetarisch um die Welt)

Geflügelgerichte
Alkoholfreie Getränke
Alkoholische Getränke
Gewürze
Grundlagen, Informationen von
den Küchenmeistern

Italienische Küche (Pizza und mehr)
Kartoffel-, Gemüsegerichte
Kamelle
Kuchen, Gebäck, Pralinen
Käsegerichte
Marmeladen
Mehlspeisen, Nudeln
Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover)
Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum
Hannover)
Menüs
Pasteten, Terrinen
Pilzrezepte
Reisgerichte

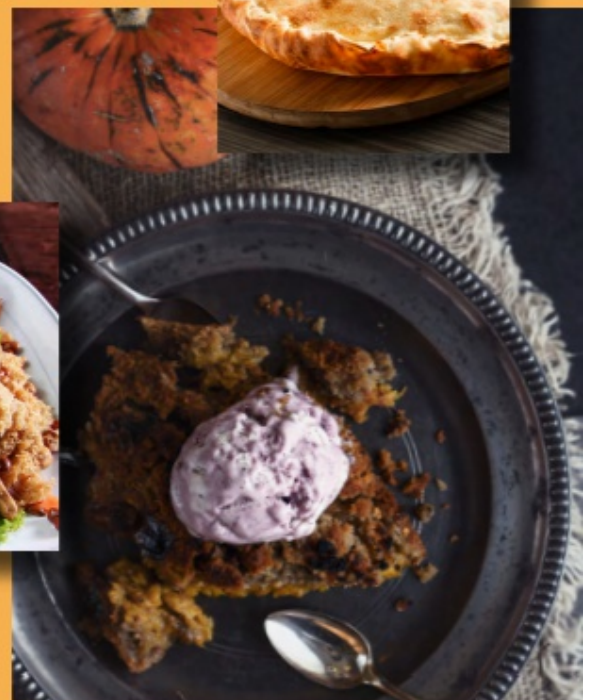
Salate
Saucen, Marinaden
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)
Sonstiges
Spanische Rezepte
Syrische Rezepte
Uckermark Rezepte

Vegane Rezepte von www.animalequality.de
Vegetarisches
Vorspeisen, Suppen

Die geheimen McDonalds-Rezepte
Die geheimen Burger King-Rezepte
Fitness-Rezepte (Sport + Rezepte)
Kochen mit Hartz IV
Essbare Wildpflanzen

Chia Samen Rezepte

Unsere kostenlosen Kochbücher finden Sie unter
<https://xn--koeche-nord-07a.de/kochbuecher.html>



www.koeche-nord.de

[f Koch.Mellendorf/](https://www.facebook.com/Koch.Mellendorf/)