

Italienische Rezepte

Italienisches Blanc Manger von jenseits der Alpen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Hähnchen, Italien, Kalt, Mandel, Süßspeise

60 g Gekochte Hühnerbrust

30 g Reis

5 dl Ziegenmilch Ersatz:

- Kuhmilch

30 g Weißer Zucker

50 g Weißer Speck

10 Geschälte Mandeln

Ingwerwurzel nicht zu

- trocken

Salz

Es wird vermutet, dass es sich um eine deutsche oder eher französische (jenseits der Alpen) Zubereitung handelt, die aus dem 14. oder 15. Jahrhundert stammt.

Die Hühnerbrust in Fasern zerzupfen. Den Speck klein würfeln. Eine Hälfte davon in einer Pfanne auslassen, ohne ihn allzu braun werden zu lassen, bis er recht knusprig ist.

Die Milch aufsetzen, und wenn sie kocht, den Reis einstreuen.

Unter ständigem Rühren für kurze Zeit kochen lassen, dann die gezupfte Hühnerbrust mit 2/3 des Zuckers und den ausgelassenen Speckwürfeln zugeben. Vom Feuer nehmen, wenn der Reis ausreichend gar ist; man muss die Körner zwischen zwei Fingern zerdrücken können.

Den Rest des Specks wie oben zusammen mit den Mandeln auslassen.

Lauwarm oder kalt servieren, zuvor die Oberfläche mit den Mandeln, den Speckwürfeln und den Ingwerscheiben übersäen.