

Zutaten

- 100 g Wildreis-Mix (handelsübliche Mischung)
- 1 EL Butter
- 4 Eier
- 3 EL Schmand
- 1 Schalotte
- 1 EL Stärke
- Schnittlauch, Petersilie
- Muskat, Salz

Hauptgang, Beilage

Wildreis-Soufflé

Entdecken Sie unser köstliches Wildreis-Soufflé! Ein einfaches Rezept für Gourmets. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Reis kochen, Butter hinzugeben und abkühlen lassen.
2. Eier trennen. Eigelb, Schmand, fein geschnittene Schalotte und Kräuter mit dem Reis vermischen. Mit Salz und Muskat kräftig abschmecken. Zuerst die Stärke untermischen, dann das halbsteif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
3. In kleine feuerfeste Förmchen oder spezielle Grill-Silikon-Formen füllen und bei ca. 160°C (indirekte Hitze) mit geschlossenem Deckel für ca. 30 Minuten backen.