

Horchata de arroz, mexikanischer Reisdrink

Von diesem mexikanischen Reisdrink kann ich an heißen Sommertagen nicht genug bekommen. Er ist süß, würzig und sahnig zugleich – und wird eiskalt serviert. Das Getränk gießt man am besten durch ein Filtertuch ab. Allerdings dauert das etwas länger. Ein feinmaschiges Sieb funktioniert besser, aber dann können auch winzige Reiskorn- und Mandelstückchen durchrutschen. Das muss man mögen. In Mexiko wird das Getränk am Strand, am Straßenrand, auf Märkten und in Cafés angeboten, genauso wie Agua fresca aus Früchten in großen Behältern mit viel Eis.

Am besten eignet sich für Horchata Rundkornreis, da dieser mehr Stärke enthält als Langkornreis. Der Drink wird dadurch reichhaltiger und etwas dicker. **Tipp:** Horchata einfrieren und daraus Slush-Eis zubereiten, sehr erfrischend!

Die Mandeln in einer trockenen, heißen Pfanne anrösten.

Den Reis abspülen.

Mandeln, Reis, Zimtstange und 500 ml kochendes Wasser in einer Schüssel vermischen.

Mit Frischhaltefolie abdecken und 12–24 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Die Zimtstange herausnehmen und die restlichen Zutaten zusammen mit weiteren 500 ml kaltem Wasser in einem Mixer zu einem glatten Püree mixen.

Durch ein Filtertuch (dauert einige Stunden!) oder durch ein feinmaschiges Sieb in ein Gefäß abgießen.

Mit Kondensmilch, frisch gepresstem Limettensaft und Eis vermengen und sofort genießen.

1 Liter

120 g geschälte Mandeln

90 g Milchreis oder japanischer Reis

1 Zimtstange

1 l Wasser

150 ml Kondensmilch

Saft von ½ Limette

crushed Eis

