



Der perfekte Milchreis

Zutaten für 4 Portionen

- » 1 Liter Vollmilch, zimmerwarm
- » 200 g Milchreis *Rundkornreis*
- » 4 EL Zucker
- » 2 EL Butter
- » 1 Vanilleschote oder 1 Pck. Vanillezucker oder Vanillepaste
- » Zucker & Zimt zum Bestreuen, Rote Grütze

Zubereitung

Vorbereitung

1. Die Butter in einem großen Topf schmelzen lassen.

2. Den Rundkornreis kurz in der geschmolzenen Butter glasig anschwitzen.

Zubereitung

1. Füge die zimmerwarme Vollmilch und den Zucker hinzu.

2. Wenn vorhanden, gib das Mark einer Vanilleschote sowie die aufgeschnittene Schote in den Topf.

3. Gib zu Beginn etwas Vanillezucker hinzu und bringe die Mischung einmal unter ständigem Rühren zum Kochen.

4. Reduziere die Hitze, sodass die Milch leicht weiterköchelt.

5. Lass den Milchreis im geschlossenen Topf etwa 30 Minuten ziehen (Stufe 3 von 9) und rühre nach circa 15 Minuten vorsichtig um.

6. Durch das Nachziehen der Reisstärke dickt der Milchreis noch etwas ein.

7. Verfeinere nach Geschmack mit einer Mischung aus Zimt und Zucker oder serviere Apfelmus, Rote Grütze, frisches Obst, etc. dazu.