

Milchreis - Grundrezept



Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1 Liter zimmerwarme Milch
- 0,5 kg Milchreis
- 4 EL Zucker
- 1 EL Butter
- 1 Packungen Vanillezucker

Zubereitung:

1. In einem großen (!) Topf die Butter schmelzen, anschließend den Milchreis kurz in der Butter anschwitzen.
2. Nun die zimmerwarme (!) Milch sowie 8 EL Zucker und den Vanillezucker hinzugeben.
3. Alles unter vorsichtigem Rühren mit dem Holzkochlöffel einmal aufkochen lassen, dabei aufpassen, dass sich nichts am Topfboden ansetzt.
4. Nun den Topf auf eine Herdplatte stellen, die auf kleinster Stufe heizt.
5. Den Milchreis im geschlossenen Topf exakt 30 Minuten ziehen lassen. Nach der 15 Minuten Hälfte einmal umrühren.
6. Nach 30 Minuten ist der Reis servierfertig; er kann warm und kalt gegessen werden.
7. Obst aber auch Zimt und Zucker kann dazu gereicht werden!