

Super-Milchreis

- 1 kg Rundkornreis
- 2 Liter Milch
- 4 EL Butter
- 500 ml Sahne
- 8 EL Zucker
- Salz
- 1 Stück Vanilleschote
- ½ Stück Zitronenabrieb

Method

1. In einem großen - gerne auch beschichteten - Topf die Butter schmelzen und den Rundkornreis darin anschwitzen. Die Butter soll schäumen aber nicht braun werden.
2. Den Zucker, eine Prise Salz und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone dazugeben. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Schale ebenfalls in den Topf geben. Nun mit Milch und Sahne aufgießen.
3. Unter regelmäßigem Rühren einmal aufkochen und dann auf kleinster Stufe 30 Minuten ziehen lassen. Dabei hin und wieder umrühren. Nach einer halben Stunde sollte der Reis noch bissfest sein, und die Konsistenz schön breiig.
4. Den Milchreis warm servieren, mit Apfelmus, Zimt und Zucker oder Obstsalat.

Notes



WICHTIG: Soll der Milchreis kalt gegessen werden, solltet ihr mindestens 1/2 Liter mehr Flüssigkeit verwenden, da der Reis beim Abkühlen noch anzieht.

Wir mögen unseren Milchreis gerne eher schlotzig, darum nehmen wir i.d.R. auch etwas mehr Milch. Mit ein wenig Übung hat man dann eine schöne cremige Konsistenz mit innen noch bissfesten Reiskörnern.



Servings/Yield

6 servings

Cuisine

European : Western : German