Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Milchreis

Hauptspeise Früchte Hausmannskost Reisgerichte Süße Gerichte

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

In einem großen Topf die Butter schmelzen, anschließend denReis kurz in der Butter anschwitzen. Nun die zimmerwarme Vollmilch sowie 4 EL Zucker hinzugeben. Wenn vorhanden, das Mark einer Vanilleschote sowie die aufgeschlitzte Schote ebenfalls in den Topf geben; andernfalls Vanillezucker hinzufügen. Alles unter vorsichtigem Rühren mit dem Holzkochlöffel einmal aufkochen lassen und dabei aufpassen, dass sich nichts am Topfboden ansetzt.
Nun den Topf auf eine Herdplatte stellen, die auf kleinster Stufe heizt. Den Milchreis im geschlossenen Topf exakt 30 Minuten ziehen lassen. Nach der Hälfte der Zeit einmal umrühren.
Nach 30 Minuten ist der Reis servierfertig; er kann warm und kalt gegessen werden. Nach Geschmack Zimt und Zucker mischen und über den Milchreis geben. Apfelmus oder Früchte dazu reichen.

Zutaten

- 1 L Milch, zimmerwarm
- 250 g Uncle Bens's Reis zB Basmati oder Risotto
- 4 EL Zucker
- 1 EL Butter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Zimtzucker
- Apfelmus bzw. frische Früchte