



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

1 TL Butter
750 ml Milch
Salz
120 g Rundkornreis
Vanillezucker
Zimt, gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Der klassische Milchreis wird mit Rundkornreis gemacht. Nachhaltig und ausgesprochen köstlich ist aber die Zubereitung mit Getreidereis. Probieren Sie doch einmal Einkorn-, Waldstaudekorn-, Dinkel- oder Emmerreis in Ihrem Milchreis.:

Erika Kerbl

Seminarbäuerin aus dem Bezirk Kirchdorf

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Süße Leibspeisen aus Omas Küche*

Milchreis

Zubereitung

- Butter in einem Topf schmelzen lassen. Reis darin anschwitzen, mit Milch aufgießen, Salz, Zucker und Vanille begeben.
- Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
- Die Hitze reduzieren und dann auf kleiner Flamme sanft weiterköcheln lassen.
- Dazwischen immer wieder umrühren, damit der Reis nicht anbrennt. So lange einkochen, bis die Masse eine sämiger-cremige Konsistenz hat und der Reis weichgekocht ist.
- In kleinen Schüsseln anrichten und mit Zimt und Zucker bestreuen.