



**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

**Milchreis**



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

**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 sämig-cremige Konsistenz hat und der Reis weichgekocht ist.
- In kleinen Schüsseln anrichten und mit Zimt und Zucker bestreuen.

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Süße Leibspeisen aus Omas Küche*