

Milchreis kochen

Zutaten für 4 Personen

1 Liter	Vollmilch, zimmerwarm
250 g	Milchreis
4 EL	Zucker
1 EL	Butter
1	Vanilleschote(n) oder 1 Pck. Vanillezucker

In einem großen(!) Topf die Butter schmelzen, anschließend den Rundkornreis 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.