Rezept

Milchreis mit Beerenkompott

Ein Rezept von Milchreis mit Beerenkompott, am 12.10.2024

Zutaten

350 ml	Milch
1	Stückchen Schale von 1 Bio-Zitrone
	1-2 EL Zucker (nach Belieben)
180 ml	Kirschsaft
	½ Stange Zimt
1	gestrichener TL Speisestärke
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	Milchreis (der rundkörnige)
	3-4 EL Zucker
300 g	gemischte TK-Beeren
1 EL	Sherry (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit dem Salz, der Zitronenschale, dem Vanillezucker und nach Belieben mit Zucker in den Topf geben (wer später noch Zimt-Zucker oder Zucker drüberstreuen möchte, lässt ihn weg). Unter Rühren zum Kochen bringen, dann den Milchreis einstreuen. Zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 30 Min. garen, dabei ab und zu umrühren, damit er nicht anbrennt.

2. Inzwischen den Kirschsaft mit Zucker und der Zimtstange in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. kochen lassen. Die gefrorenen Beeren hineingeben. Die Speisestärke mit 4 EL kaltem Wasser verrühren und dazugießen. Alles einmal aufkochen und bei schwacher Hitze 2-3 Min. köcheln lassen. Nach Belieben Sherry unterrühren und das Kompott vom Herd nehmen. Zimtstange und Zitronenschale entfernen

3. Den Milchreis in Schälchen füllen und das Kompott darübergeben. Beides schmeckt sowohl warm als auch kalt.