

Rezept

# Milchreis mit Beerenkompott

Ein Rezept von Milchreis mit Beerenkompott, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>350 ml</b> Milch	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1</b> Stückchen Schale von 1 Bio-Zitrone	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
1-2 EL Zucker (nach Belieben)	<b>100 g</b> Milchreis (der rundkörnige)
<b>180 ml</b> Kirschsafft	3-4 EL Zucker
½ Stange Zimt	<b>300 g</b> gemischte TK-Beeren
<b>1</b> gestrichener TL Speisestärke	<b>1 EL</b> 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 Kirschsafft 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 darübergerben. Beides schmeckt sowohl warm als auch kalt.