

Rezept

Milchreis Grundrezept

Ein Rezept von Milchreis Grundrezept, am 20.04.2024

Zutaten

250 g Milchreis	1-1,25 l Milch
Salz	1 Stück Schale von 1 Bio-Zitrone (ca. 5 cm)
4 EL Butter (nach Belieben)	Zucker und Zimt zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Den Milchreis in ein Sieb geben, gründlich mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. 1 l Milch mit 1 kräftigen Prise Salz und Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den Reis in die kochende Milch schütten. Einmal aufkochen, dann bei ganz kleiner Hitze 40-45 Min. quellen lassen. Um ein Anbrennen zu verhindern, den Milchreis nicht umrühren, sondern nur ab und zu den Topf leicht hin und her bewegen. Wird der Milchreis zu dick, noch etwas Milch hinzufügen.
2. Sobald der Reis weich ist, die Zitronenschale herausnehmen. Den Milchreis in tiefen Tellern anrichten, nach Belieben ein Stückchen frische Butter daraufgeben. Mit Zucker und Zimt bestreuen.