Rezept

Milchreis mit Kirschen

Ein Rezept von Milchreis mit Kirschen, am 12.10.2024

Zutaten

1 Glas	Schattenmorellen (Füllmenge 680 g)
2	gehäufte EL Speisestärke
1	Bio-Zitrone
1 EL	Butter
250 g	Schnellkoch- Milchreis
	ca. 200 ml Kirschsaft
3 EL	Zucker
1 l	Milch
1 Prise	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und mit Kirschsaft auf 500 ml auffüllen. Stärke und 1 EL Zucker mit 5 EL Saft anrühren. Restlichen Saft aufkochen, Stärke einrühren und köcheln lassen, bis die Sauce gebunden ist. Kirschen zugeben.

2. Von der Zitrone die Schale abreiben und zur Milch geben. Alles zusammen mit Butter, 2 EL Zucker und Salz aufkochen. Milchreis einstreuen und unter Rühren 2 Min. köcheln lassen.

3. Milchreis zusammen mit den Kirschen servieren.