

Milchreis

Zutaten

- 0,5 Liter Milch
- 125 Gramm Milchreis
- 1 Teelöffel Butter/Margarine
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Vanilleschote (1 Packung Vanillezucker geht auch; beides nur eine Option)



Arbeitsschritte

1. Den Reis gründlich waschen (um die Arsenbelastung zu verringern).
2. In einem Topf die Butter/Margarine schmelzen.
3. Den Reis kurz in der Butter/Margarine anschwitzen.
4. Die Milch und danach den Honig dazugeben.
5. Option: Das Mark einer Vanilleschote oder eine Packung Vanillezucker hinzufügen.
6. Alles zusammen einmal aufkochen lassen.
7. Achtung: Bitte gut aufpassen und öfters umrühren, damit sich nichts am Topfboden ansetzt.
8. Anschließend den Topf (geschlossen) auf kleinster Herdstufe für mindestens 30 Minuten warmhalten und ziehen lassen.
9. Mehrmals umrühren, da es immer noch ansetzen kann.
10. Je nach verwendetem Reis kann es auch mal länger als 30 Minutendauern, bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat.
11. Der Reis kann natürlich warm und kalt gegessen werden.
12. Nach Belieben verfeinern.

Zusatz

- Super einfach (bis auf die reelle Gefahr des Ansetzens ☺) und super lecker. Auf dem Bild gab es selbstgemachtes Johannisbeergelee zum Milchreis.
- Über alles sind es ca. 700 Kalorien für das gesamte Rezept.

