Milchreis – einfach und lecker

Beim Gedanken an Milchreis werden Kindheitserinnerungen wach. Ich habe ihn geliebt. Und meine Kinder lieben ihn heute auch.

Und so steht es immer mal wieder auf unserem Speiseplan. Milchreis ist einfach in der Zubereitung und eine wahre Gaumenfreude. Und so einfach geht´s:

Zutaten für 4 Portionen Milchreis:

- 1 Liter Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 250 g (Milch)Reis

Zum Verfeinern und Garnieren:

- Butter
- Zucker
- Zimt
- Rosinen
- evtl. Kakao, Apfelmus, Früchte der Saison

Zubereitung:

Zuerst gibst du die Milch in einen Topf und mengst eine Prise Salz und das Päckchen Vanillezucker dazu. Du rührst alles um und lässt die Milch kurz aufkochen.

Dann gibst du den Reis dazu. Ich nehme am liebsten einen eigens dafür erhältlichen „Milchreis“, da ist der fertig gekochte Milchreis dann richtig „pampfig“, so sagt man das bei uns in Osttirol.

Bei niedriger Temperatur lässt du den Reis dann gut 20 Minuten garen. Vergiss aber nicht ab und zu umzurühren, damit nichts ansitzt. Ein paar

Minuten auf oder ab, das entscheidest du selbst nach Geschmack. Die einen haben den Reis noch gern ein ganz wenig körnig, andere lieben ihn so richtig pampfig.

In der Zwischenzeit lässt du die Butter zergehen um das Butterschmalz dann über den Reis zu geben.

Die Portionen richtest du auf den Tellern an und übergießt den Reis zuerst mit Butterschmalz.

Womit du das Gericht verfeinerst, richtet sich ganz nach deinem Geschmack. Die meisten lieben es, den Milchreis mit Zucker, Zimt und Rosinen zu verfeinern. Aber auch Kakaopulver lieben manche, vor allem Kinder.

Ein Apfelmus dazu zu genießen rundet den Gaumenschmaus ab.

Ich wünsche dir viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen!