

Rezept (als reichliches Hauptgericht für 2-3)

Milchreis

Der spezielle Milch-Reis (vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“) wird in Milch gar gekocht und quillt dabei zu Reisbrei (siehe [Bild oben](#)) auf. Man rechnet ca. 2 Liter Milch auf 500g Reis.

1 ½ Liter Milch	Aufkochen. Dabei einen Topf verwenden, in dem die Milch nicht so leicht anbrennt, z.B. mit dickem Edelstahlboden.
1 Prise Salz	
3 Päckchen Vanillezucker	
1-3 EL Zucker (je nachdem, wie süß der Reis sein soll)	
375g Milchreis	In die Milch einrühren.

Alles ca. 30 min mit Deckel auf kleiner Flamme köcheln. Zwischendrin immer mal umrühren, damit nichts anbrennt oder der Reis klumpig wird.

Evtl. gegen Ende noch etwas Milch nachgießen, falls der Reisbrei zu dick wird.

Abschmecken, ob er süß genug ist, evtl. noch nachzuckern.

Beilagen:

1. Heiße braune Butter:	(vgl. Foto oben)
¼ Päckchen (ca. 70 g) Butter	In einer kleinen Pfanne schmelzen und nachdem die Butter flüssig ist ca. 2 min auf großer Flamme brutzeln lassen. Die braune Butter ist dann fertig, wenn sie leicht gebräunt ist, gut riecht und das Brutzelgeräusch plötzlich leiser wird.
2. Zucker und Zimt	(vgl. Foto oben)
½ Tasse Zucker	Miteinander mischen.
1 gestrichenen TL Bio-Zimtpulver	Es lohnt sich, Bio-Zimt zu nehmen, denn er schmeckt deutlich besser und intensiver. (vgl. Foto „ Blick in die Küche “)
3. Apfelbrei - Apfelmus	(vgl. Foto oben)
	Das Rezept von Barbara befindet sich hier .