Bio-Milchreis mit Vanille und Zimt



Leckerer Milchreis

Ich bin zu einer Packung Bio-Milchreis gekommen.

Jetzt wollte ich als erstes wissen, was denn an dem Milchreis „Bio“ ist bzw. ob dieser Milchreis denn anders schmeckt als der Milchreis vom Discounter.

Also bereite ich in diesem Rezept ein Dessert zu. In Milch gegarter Bio-Milchreis. Verfeinert mit Vanille und Zimt.

Einen Unterschied konnte ich dem Bio-Milchreis schon an der Verpackung entnehmen. Es handelt sich um Mittelkornreis.

Das ist ein wenig verwunderlich, denn ich kenne diese Unterscheidung etwas anders. Langkornreis ist der gewöhnliche Reis, den man sich zu Fleisch, Fisch oder Gemüse kocht. Mittelkornreis kenne ich jedoch nur als Risotto-Reis. Steht auch so auf der Verpackung meines Risotto-Reises – Mittelkornreis. Und der Milchreis, als süßes Dessert zubereitet, besteht normalerweise aus Rundkornreis. Weil

dieser noch klebriger als Mittelkornreis ist. Steht auch so auf der Verpackung meines Milchreises vom Discounter – Rundkornreis. Nun, habe ich Sie jetzt vollends verwirrt?

Daher ist die Zubereitung dieses Milchreises als Mittelkornreis schon einmal etwas Neues, das ich so nicht kenne.

Ich verfeinere den Milchreis nach dem Garen in der Milch einfach mit etwas Vanille, Zucker und gemahlenem Zimt.

Fertig ist ein leckeres Dessert, das man sich am besten warm schmecken lässt.

Ich will Ihnen aber auf keinen Fall die Zubereitung des Milchreises vorenthalten, wie er fachmännisch auf der Packung otiert ist. Wiegen Sie für 2 Personen 125 g Milchreis ab, erhitzen Sie die vierfache Menge Milch – also 500 ml – mit einer Prise Salz in einem großen Topf und geben Sie den Milchreis hinein. Kräftig umrühren, aufkochen lassen und bei geringer Temperatur zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Dann einmal umrühren! Erneut 10 Minuten köcheln lassen. Dann erneut einmal umrühren! Und dann bei ausgeschalteter Herdplatte zugedeckt nochmals 10 Minuten quellen und die restliche Milch aufsaugen lassen.

Übrigens, Milchreis lässt sich auch gut im voraus zubereiten, dann im Kühlschrank aufbewahren und einfach kurz vor dem Servieren einige Minuten in der Mikrowelle erhitzen.

Wer es etwas schlotziger mag, lässt ein wenig von der Milch im Milchreis, damit man eine entsprechende Konsistenz hat.

Fazit: Der Bio-Milchreis schmeckt nicht besser oder schlechter als der Milchreis vom Discounter. Aber das ändert nichts daran, das das Dessert sehr gut schmeckt.

Für 2 Personen:

- 125 g Milchreis

- 500 ml Milch
- Salz
- 1 Vanilleschote (oder alternativ 2 Päckchen Vanillin-Zucker)
- 1 EL Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- Milchschokoladenstreusel

Zubereitungszeit: 35 Min.



Mit Streuseln garniert

Zubereitung des Milchreises wie oben beschrieben.

Mark der Vanilleschote auskratzen und zum Milchreis geben.

Ebenso Zucker und Zimt dazugeben.

Alles gut vermischen.

Auf zwei Schalen verteilen.

Mit Streuseln garnieren.

Servieren. Guten Appetit!