

Milchreis mit Zimt und Schokolade



Gab es in eurer Kindheit auch oft Milchreis mit Zimt und/oder Schokolade? Obwohl ich das als Kind ganz gerne mochte, hab ich Milchreis seit bestimmt über 20 Jahren nicht mehr gegessen ;-). Eingefallen ist mir Milchreis wieder, als ich im Lebensmittelgeschäft auf der Suche nach Reis speziellen Milchreis fand :-). Also hab ich mich daran versucht und meinen Freund damit überrascht. Und was soll ich sagen: die geplanten 4 Portionen Milchreis mit Zimt (für mich) und Schokolade (für meinen Freund) waren nach einem Abendessen fast aufgegessen :-). Ein kulinarischer Ausflug in die Kindheit, den ich euch gerne als Inspiration weitergebe :-).

Du brauchst dafür:

- 1 Liter Milch
- 250 g Milchreis (Milch- oder Rissottoreis)
- Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 3 EL Zucker
- zum Bestreuen: Zimt, evtl. vermischt mit Zucker und/oder Schokoladeflocken

Und so geht's:

- Milch in einen Topf geben und Reis einstreuen
- Salz, das Mark der Vanilleschote und die Vanilleschote ebenfalls dazu geben
- alles kurz aufkochen und laufend umrühren
- auf niedriger bis mittlerer Stufe für ca. 25 Minuten ganz leicht köcheln lassen und immer wieder umrühren - je mehr Zeit vergeht, desto häufiger solltet ihr umrühren
- Wenn der Reis durch ist, die Vanilleschote rausnehmen und den Zucker unterrühren
- evtl. noch zugedeckt ein wenig ziehen lassen - wenn der Milchreis dann aber zu trocken wird, ein wenig Milch nochmal vorsichtig dazugeben und gut umrühren
- vor dem Servieren jede Portion mit Zimt, Zimt-Zucker-Mischung und/oder Schokoladeflocken bestreuen