

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 22.06.2021

Milchreis mit Sahne und Sommerbeeren

Für 4 Personen

Zutaten

750 ml Wasser
 2 Prisen Salz
 0,5 Bio-Zitrone (Schale)
 250 g Milchreis
 150 g Himbeeren
 250 g Heidelbeeren
 4 EL Zucker
 200 g Sahne
 0,5 Vanilleschote (Mark; nach Belieben)



Zubereitung:

1. **Für den Reis** Wasser, Salz und Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den Reis unter Rühren einstreuen.
2. Reis bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 30 Minuten ausquellen lassen.
3. Währenddessen **Beeren** verlesen. Blaubeeren abspülen und abtropfen lassen. Beeren und 1 EL Zucker vorsichtig mischen, zugedeckt beiseite stellen.
4. Sahne steif schlagen, dabei übrigen Zucker und nach Belieben Vanillemark mit einrieseln lassen.
5. Den fertig gegarten Reis in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Dann Schlagsahne unterziehen, abschmecken.
6. Sahnereis und Beeren anrichten.