

Milchreis mit Kirschsoße



Zutaten für 3 Portionen

1 Zitrone
800 ml Milch
200 g Reis
20 g Butter
1 EL Zucker
1 Glas Kirschen
2 EL Puderzucker

Utensilien

Messer
Kleine Schüssel
Schüssel
Topf
Messbecher
Waage
Esslöffel
Sieb

Zubereitung:

1. Waschen Sie die Zitrone unter fließendem Wasser ab.
2. Schneiden Sie mit einem Messer ein großes Stück von der Zitronenschale ab.
3. Pressen Sie den Saft der Zitrone in eine kleine Schale und stellen Sie sie zur Seite.
4. Holen Sie einen Topf hervor und füllen Sie Milch, Butter und Zucker hinein.
5. Dann die Zitronenschale begeben.
6. Das Gemisch zum Kochen bringen und dabei ständig umrühren.
7. Sobald das Gemisch kocht, können Sie den Reis zufügen und ihn zugedeckt bei schwacher Hitze solange köcheln lassen, bis er weich ist (ca. 25 Min.).
8. Etwas Milch muss gegebenenfalls hinzugefügt werden, damit der Reis nicht austrocknet.
9. Während der Reis kocht, können Sie die Kirschen abtropfen lassen, mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft vermengen und dann pürieren.
10. Nehmen Sie, wenn der Reis gar ist, den Topf vom Herd und entfernen Sie das Stück Zitronenschale.
11. Richten Sie den Reis nun mit der Kirschsoße an.



Guten Appetit!