



Kremiger Vanille- Milchreis mit Kirschkompott

Zutaten für den Milchreis:

- 200 g Rundkornreis
- 1 Liter Milch
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Kirschsoße:

- 400 g Kirschen aus dem Glas
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Speisestärke

Anleitung:

1. Milchreis zubereiten:

- Den Rundkornreis in einem Sieb abspülen und gut abtropfen lassen.
- In einem großen Topf die Milch, den Zucker, das Mark der Vanilleschote und eine Prise Salz zum Kochen bringen.
- Den abgetropften Reis hinzufügen und bei niedriger Hitze etwa 25-30 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis der Reis weich ist

2. Kirschsoße zubereiten:

- Die Kirschen in einen Topf geben und den Zucker sowie den Zitronensaft hinzufügen.

- Das Glas mit den Kirschen zum Köcheln bringen, die Speisestärke in etwas Wasser auflösen und zur Kirschsoße geben, um sie einzudicken.

3. Servieren:

- Den Milchreis auf Schalen oder Teller verteilen und die warme Kirschsoße darüber geben.
- Nach Belieben mit frischen Kirschen oder Minzblättern garnieren.