

/

MILCHREIS FÜRS LEBEN

Dieses helle, weichwarme Reismeer, in das Eintauchen einer innigen Umarmung gleicht. Jeder Löffel Trost und pure Freude ist.

ZUTATEN für 2 Portionen

175 g Milchreis
500 ml Mandelmilch
150 ml Sahne
Vanille
Salz
Butter

Zucker
Zimt

ZUBEREITUNG

Vorab: Ich koche meinen perfekten Milchreis mittlerweile in einer Mischung aus ungesüßter (!) Mandelmilch und Sahne. Der Eigengeschmack der Mandel ist für mich genau richtig, aber natürlich präsent. Wer das nicht mag, switcht (wieder) zur Kuh. Als Reis verwende ich einen gängigen Rundkornreis, meist Arborio. Die Mengenangaben sind für zwei Personen als eigenständige Mahlzeit ausgelegt, ein Mittagessen eben :)

In einem Topf mit Deckel den Milchreis zusammen mit Mandelmilch und Sahne, einer Messerspitze Vanille und einer deutlichen Prise Salz aufkochen.

Runterschalten und bei niedriger Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis samtweich ist, aber immer noch ein wenig Biss hat. Es gibt Menschen, die den Milchreis ihrem Bett anvertrauen; ich bleibe am Topf und empfehle, immer mal wieder zu rühren, den Herd vielleicht auch schon früher auszuschalten, um den Reis dann bedeckt (also deckengleich :) nachziehen und nicht anbrennen zu lassen.

Kurz vor Schluss einen Stich Butter unterheben. Zusätzlich zur geschmolzenen, die sich auf dem Teller als obligatorische Pfütze mittig in der klassischen Milchreismulde sammeln muss. Darüber Zucker und Zimt, üppig. Jetzt nur noch hineinfallen lassen.