

# Milchreis

Personaleinsatz: pro 15 Portionen, 2 Köche/ Köchinnen

Das kommt rein:

- ⇒ Milch
- ⇒ Milchreis
- ⇒ Zucker
- ⇒ Salz
- ⇒ Speisestärke
- ⇒ Kirschen inkl. Saft
- ⇒ Zimt

So gehts:

## In Topf 1:

1. Milch und Salz in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen lassen
2. Sobald die Milch kocht, fügt ihr den Milchreis und Zucker hinzu und lasst das Ganze bei geringer Hitze etwa 20-30 Min. unter ständigem Rühren quellen
3. Lasst den Milchreis ohne Hitze bei geschlossenem Deckel 5-10 Min. ziehen

## Parallel in Topf 2:

1. Gebt die Kirschen inklusive Saft in euren Topf und erhitzt sie bei mittlerer Hitze
2. Verrührt in einem Becher 1 EL Speisestärke mit Wasser
3. Dickt mit dem Stärkegemisch den Saft der Kirschen im Topf an
4. Lasst die Kirschen noch einmal kurz aufkochen und ihr seid fertig.

Serviert euren Milchreis mit den heißen Kirschen oder einer Zimtzuckermischung und lasst es euch schmecken!

