

Milchreis mit Zimt

45–50 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

100 g	Rundkornreis (z. B. Milchreis oder Arborio)
700 ml	Vollmilch
100 ml	Wasser
2 EL	Zucker
0.5 TL	Bourbon Vanillepaste
1 Prise	Himalayasalz
200 ml	Schlagobers (Sahne)

Sauce

1 TL	Ceylon Zimt
2 EL	Butter
1 EL	Brauner Zucker

Zubereitung

1. Reis kurz unter kaltem Wasser abspülen. Milch, Wasser, Reis, Zucker, Vanille und Salz in einem Topf verrühren und aufkochen. Hitze stark reduzieren und 30–35 Minuten sanft köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
2. Zum Schluss die Sahne unterrühren, kurz erhitzen und zugedeckt ruhen lassen.
3. Butter schmelzen, in eine Schüssel geben und mit Zimt und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
4. Milchreis in Schalen füllen, mit der Zimtsauce beträufeln und servieren.