

Herrn Jünemanns Reisbrei

Zutaten für eine vierköpfige Familie:

3 l Milch
1 Prise Salz
500g Milchreis (Rundkorn)
Zucker und Zimt

Zubereitung:

2,9 l Milch und die Prise Salz in einen großen Topf gießen. Dann den Milchreis hineinschütten. Alles rührend zum Kochen bringen. Bei kleinster Hitze nun 30 min. vorsichtig kochen lassen. Gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt!
Wenn der Milchreis weich und cremig ist, ist er fertig. Nach Belieben Zucker und Zimt dazugeben.

Nun zum Schluss 0,1 l kalte Milch dazu. So bildet sich keine Haut und der Brei bleibt locker.

„Bei uns bleibt nichts übrig! Meine beiden Kinder naschen den Rest am Abend einfach weg!“

Herr Jünemann, Förderlehrkraft