Quitten-Milchreis

Lockt Kinder und andere Naschkatzen an den Esstisch: Rezept für einen feinen Quitten-Milchreis, der im Nu zubereitet ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

300 g	Quitten (klein gewürfelt)
120 g	Rundkornreis
100 ml	Quittensaft
500 ml	Milch
3 EL	Zucker
1 Stk.	Zitrone (unbehandelt)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den **Quitten-Milchreis** zu Beginn die Quitten schälen, das Fruchtfleisch vom Kerngehäuse schneiden und klein würfeln. Die Zitrone heiß abwaschen, trockenreiben und die Schale abreiben.

2. Die Milch in einen Topf gießen, Zucker und Salz einrühren. Einmal aufkochen lassen und sofort die Temperatur reduzieren. Reis und Zitronenschale einrühren, Deckel aufsetzen. Bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen, sodass der Reis noch ein wenig Biss hat ist (je nach Sorte etwa 10 Minuten).

3. Nun das gewürfelte Fruchtfleisch und den Saft einrühren und noch einmal 5 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Herdplatte ausschalten, umrühren, Deckel wieder aufsetzen und den Milchreis vor dem Servieren noch kurz ziehen lassen.

Tipp

Den Quitten-Milchreis in Schalen anrichten und nach Geschmack mit Kakaopulver oder Zimt bestreuen oder wie auf dem Bild mit Zimtstangen und Sternanis dekorieren.