Veganer Milchreis mit roter Grütze

Der vegane Milchreis mit roter Grütze schmeckt mindestens so lecker wie das Original. Ein tolles Rezept für die ganze Familie, kann warm oder kalt gegessen werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

500 ml	Sojamilch
2 EL	Rohrohrzucker
0.5 TL	Vanille (gemahlen)
1 TL	Zitronenschalen
1 Prise	Salz
150 g	Milchreis

Für die Grütze

250 g	Beeren (nach Belieben)
2 EL	Rohrohrzucker
1 Prise	Vanille
80 ml	Wasser
1 EL	Maisstärke (+ 2 El Wasser)

Zubereitung

1. Für veganen Milchreis mit roter Grütze zunächst die Sojamilch in einen kleinen Topf gießen. Gemahlene Vanille, Rohrohrzucker, Salz und Zitronenabrieb einrühren. Zum Kochen bringen, den Milchreis einrühren. Hitze sofort reduzieren, weiterrühren. Bei niedriger Temperatur rund 20 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.

2. Danach den Herd abschalten, Topfdeckel aufsetzen und den Milchreis noch 10 Minuten auf der Platte stehen lassen. Jetzt nicht mehr umrühren. Anschließend in Dessertschalen füllen.

3. Nun die rote Grütze zubereiten: Die Beeren in einen Topf füllen, Wasser zugießen. Rohrohrzucker und gemahlene Vanille zufügen. Topfinhalt zum Kochen bringen, dabei ständig rühren. Hitze reduzieren. 3 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke in etwas Wasser glatt rühren und mit einrühren. Erneut aufkochen lassen, dann vom Herd ziehen.

4. Die Grütze über dem Milchreis verteilen, vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Tipp

Statt Sojamilch kann man auch Hafermilch oder Kokos-Reismilch für den veganen Milchreis mit roter Grütze verwenden.