



# Milchreis

von Colibri

Mengen für 44 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/CHDO201701\\_07/milchreis-mit-afelkompott/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/CHDO201701_07/milchreis-mit-afelkompott/)

Gewürze: Salz

6.6 Liter Milch

4.4 Liter Wasser

2.2 kg Risottoreis

220 g Zucker

11 Stück Vanilleschote

1.1 dl Milch

11 Stück Eier

220 g Zucker

110 g Zimt

660 g Apfelmus

Wasser und Milch aufkochen, Reis begeben. Salz, Zucker und Vanillemark hinzufügen. Temperatur auf mittlere Stufe zurückschalten.

Reis 20-30 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis er weich ist und eine sämige Konsistenz hat. Von der Herdplatte ziehen.

Mit Milch verquirltes Ei unter den Reis rühren.