

# Milchreis nach swissmilk, angepasst von Silvio Blaser

Mengen für 40 Personen

Dazu pass ein Kompott saisonaler Früchte (oder TK Früchte)

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/)

Tags: Vegetarisch, schnell, Glutenfrei, günstig, Einfach

Gewürze: Salz

6.0 Liter Milch	
4.0 Liter Wasser	Wasser und Milch aufkochen
2.4 kg Risottoreis	
8.0 Prise Salz	
160 g Zucker	Reis, Salz und Zucker begeben. 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.
300 g Zucker	
10 TL Zimt	Zucker und Zimt mischen. Separat bereitstellen.