

## Milchreis mit Apfel und Ahornsirup

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 150 Milchreis (Rundkornreis z. B. Originario)
- 4 dl Milch (gemischt mit 4 dl Wasser)
- $\frac{3}{4}$  KL Salz
- etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
- $\frac{1}{2}$  Vanille- Schote, Mark ausgekratzt
- 2-3 EL Zucker
- 1-2 EL Crème fraîche oder ein Stücklein Butter zum Verfeinern
- 1 grosser, eher säuerlicher Apfel, geschält und fein gerieben
- Ahornsirup

### Zubereitung:

Den Reis gut mit Wasser spülen und kalt im Milchwasser aufsetzen. Das Salz, den Zitronenabrieb und das Vanillemark zugeben und zum Kochen bringen.

Sobald der Reis kocht, die Temperatur zurückstellen und den Reis etwa 20 bis 25 Min. köcheln lassen. Ab und zu rühren und prüfen, ob noch genug Flüssigkeit im Topf ist.

Der Reis ist dann perfekt auf den Punkt gegart, wenn der Milchreis schön cremig und die Reiskörner noch ganz leicht bissfest sind.

Den Reis vom Herd ziehen. Den Zucker zugeben und mit Butter oder Crème fraîche verfeinern. Den Apfel mit der feinen Bircher-Raffel reiben und unter den Reis ziehen.

Den Reis zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Ahornsirup beträufeln.