

1 Howto Milchreis (fuer ca 30 Personen)

1.1 Zutaten :

- ca < 1,5 kg (Rundkornreis) Milchreis
- 6,5 L Sojamilch
- 30 EL (1 EL round about 15 ml) Zucker
- 10 Glaeser Kirschen (Füllgewicht 680 g, Abtropfgewicht 350g)
- 40 Teelöffel (1 TL round about 5 ml) Speisestärke

1.2 Zubereitung Milchreis:

- Milchreis und Sojamilch in einen Kopftuch geben und erhitzen
- je nach Geschmack noch 10 EL Zucker hinzugeben
- Topfinhalt einmal kurz aufkochen lassen
- immer wieder umrühren !!
- dann die Hitze auf kleinste Stufe stellen
- Milchreis 15 min köcheln lassen, bis er angedickt ist, UMRÜHREN !

1.3 Zubereitung Kirschsauce :

- Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen
- Kirschsafft in einem Topf auffangen,
- mit ca 40 Teelöffel Speisestärke und 20 EL Zucker ordentlich verrühren (⇒ keine Klümpchen !)
- Das Gemenge aufkochen lassen, bis die sauce andickt
- die kirschen vorsichtig unterrühren
- kirschsauce abkühlen lassen