

Von Alexander Rufibach, eidg. dipl. Küchenchef,  
Gasthof «zum Brunnen», Fraubrunnen

## Warum ist der Reis beim Milchreis manchmal hart?

Weil der Zucker von Anfang an der Milch beigegeben wurde. Dadurch bleibt der Reis auch nach anderthalb Stunden Kochzeit hart. Milchreis mit Zwetschgenkompott bereitet man wie folgt zu:

500 g Zwetschgen halbieren, entsteinen  
2 dl Rotwein, den Saft von  
1 Orange und  
½ Zitrone sowie  
50 g Zucker  
1 Zimtstange  
1 Prise Cayenne  
1 Nelke und  
1 Lorbeerblatt

aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann erst die Zwetschgen dazugeben und aufkochen. Das Kompott in eine Schüssel geben. Für den Milchreis

80 g Vialone-Reis während 5 Minuten  
im Wasser blanchieren – abschütten  
4 dl Milch  
½ Vanillestengel und  
1 Prise Salz

sieden, den Vanillestengel auskratzen, den Reis hinzugeben und 30 Minuten auf schwachem Feuer kochen lassen. 100 g Zucker erst am Ende in die warme Masse rühren. Auf Porzellanplatte anrichten, mit Zimtzucker bestreuen und servieren.

(ram.)