# 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-apfelkompott/

Tags: schnell, Einfach, günstig, Glutenfrei, Vegetarisch

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 beigeben.<br>Temperatur auf mittlere Stufe zurückschalten.<br>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. |