

Ein Rezept von

ANDREA NIKONOWA

MILCHREIS MIT BRATWURST

ZUTATEN

- 1 Liter Milch (3,5% Fettgehalt)
- 1 Eßl Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- Zucker und Zimt zum Garnieren
- 1 Prise Salz
- 250g Milchreis
- Bratwürste – Anzahl nach Bedarf

ZUBEREITUNG

Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz zusammen in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Reis dazugeben, kurz mit der Milch aufkochen lassen, dabei umrühren und die Temperatur auf die kleinste Einstellung drehen. Der Reis braucht je nach gewünschter Konsistenz circa 25-30 Min. Aufpassen, daß sich nichts am Topfboden ansetzt. Dazu immer mal gelegentlich umrühren.

Jetzt kommt der Clou: 1/2 bis 1 ganze Bratwurst – je nach Hunger und Größe.

Hier ist nicht die für den Grill gemeint, sondern die am Ring mit Knoblauch oder Senfkörnern beziehungsweise Kümmel oder klassisch ohne Gewürze.

Bratwurst pellen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Etwas Butter in eine Bratpfanne geben und die Bratwurst von beiden Seiten schön anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen haben.

Hinweis zum Anrichten:

Den Milchreis auf die Teller geben. Darauf eine Mischung aus Zucker und Zimt je nach Geschmack. Nun jeweils einige Scheiben von der Bratwurst und auch ein wenig von der braunen Butter vom Bratenfett über den Milchreis geben.

STADT
WERKE
BURG



Ihr Jerichower Landwerk

Februar

Name

Name					
1	Fr				
2	Sa				
3	So				
4	Mo	6			
5	Di				
6	Mi				
7	Do				
8	Fr				
9	Sa	Winterferienkino (bis 17.2.)			
10	So				
11	Mo	7			
12	Di				
13	Mi				
14	Do				
15	Fr				
16	Sa				
17	So				
18	Mo	8			
19	Di				
20	Mi				
21	Do				
22	Fr				
23	Sa				
24	So				
25	Mo	9			
26	Di				
27	Mi				
28	Do				