MILCHREIS

Milchreis ohne rühren...

MILCHREIS MIT GERIEBENEN APFEL UND GETROCKNETEN CRANBERRIES

10 Portionen
Milchreis roh 0,300 kg
Milch 1,5% 1,500 kg
Butter 0,020 kg
Zucker 0,050 kg
Zimtstange ½ Stück
Vanilleschote ½ Stück
Salz ½ Teelöffel (ca. 2g)
Apfel (gerieben) 1,200 kg
Zucker 0,030 kg
Zimt
Cranberries getrocknet 0,050 kg

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten außer Äpfel und Cranberries in ein GN-Behälter Edelstahl (GN 1/1 65mm, GN2/3 65 oder 100mm, GN ½ 100mm) einfüllen und verrühren.

Eloma-Programm für Milchreis starten (99 °C, 100 % Feuchte).

Nach Beendigung der Vorheizphase den Garraum bestücken.

Zum Ende des Garprogramms den Milchreis sofort mit einem großen Löffel oder Holzlöffel glattrühren,

Jetzt die geriebenen Äpfel unterrühren und servieren.

Sollte der Milchreis noch längere Zeit warmgehalten (z.B. für den Transport) werden, kann mit der Zugabe der Äpfel bis zum Anrichten gewartet werden. Die Frische und der Vitamingehalt können so noch besser hochgehalten werden. Die Cranberries und die Zimtzucker-Mischung als Deko beim Anrichten benutzen. 315 g je Portion