

## Dänemark - Risengr

Das dänische Weihnachtsgericht **Risengrød** bedeutet übersetzt „Reis-Pudding“ und ist die dänische Variante unseres Milchreis, nur, dass er meist noch cremiger ist. Er wird üblicherweise um die Weihnachtstage vorbereitet und es ist Tradition, eine Mandel in ihm zu verstecken und der Person, die diese findet, mit einem Preis zu belohnen.

### Zutaten

- 400 g Rundkorn-Milchreis
- 150 ml Wasser
- 25 Butter
- 150 g Milch
- 1 TL Salz
- 4 EL Zucker
- 1 EL Zimt
- 20 g Butter



Dänemark - Risengrød (Bildrechte: Canva)

### Zubereitung

Den Reis gründlich waschen, das Wasser abgießen und den Reis trocknen lassen. Das Wasser zusammen mit der Butter in einen Topf geben und auf dem Herd bei mittlerer Temperatur erhitzen. Wenn die Butter vollständig geschmolzen ist, den gewaschenen Reis unter die Mischung heben. Die Temperatur auf niedrige Hitze reduzieren, den Topf abdecken und den Milchreis 15 Minuten lang köcheln lassen. Nach dieser Zeit sollte der Reis das Wasser fast vollständig aufgezogen haben.

Die Milch nun zu dem Reis geben und unter kontinuierlichem Rühren aufkochen. Sobald die Mischung Blasen schlägt, die Temperatur wieder auf das Minimum verringern, den Topf abdecken und den Milchreis 45 Minuten lang garen lassen. Den Reis regelmäßig umrühren und gegebenenfalls etwas Milch hinzufügen, damit er nicht anbrennt. Den Zucker mit dem Zimt vermischen und die Butter in vier gleiche Stücke schneiden.

Den fertig gegarten, cremigen Milchreis auf vier Portionen verteilen, mit Zimt und Zucker bestreuen und mit Butter garniert servieren!  
Gegebenenfalls eine ganze Mandel hinzugeben und verstecken.