

Willi's  
MINUTEN  
REIS

# Willi's MINUTEN REIS

In **5**  
MINUTEN  
tischfertig



aus *Müller's Mühle*

# Wichtig!

**NICHT WASCHEN!**  
*Willi's* **MINUTEN-REIS**  
ist für Sie kochfertig  
vorbereitet



## KOCHVORSCHRIFT

**Man nehme:**



- 1** 4 Tassen Wasser, dazu eine Prise Salz und bringe dies zum Kochen

**2** Dann schüttet man 1 Tasse *Willi's* **MINUTEN-REIS** in das sprudelnde Wasser und läßt das Ganze leicht sprudelnd kochen



- 3** Nach 4½ – 5 Minuten Kochzeit im offenen Topf ist der Reis fertig. Nicht länger kochen!



- 4** Nun läßt man auf den fertigen Reis einen Schuß kaltes Wasser, schüttet ihn auf ein Sieb und läßt ihn abtropfen.



- 5** Besonders schmackhaft ist *Willi's* **MINUTEN-REIS**, wenn man ihn nach dem Abtropfen in heißem Fett oder brauner Butter kurz wendet.

**In 5 Minuten** haben Sie einen tischfertigen, trockenen und körnigen Reis, der als Hauptgericht oder als Beilage für viele köstliche Fleisch-, Fisch-, Gemüse- oder Obstgerichte gegeben werden kann.

Aus *Müller's Mühle* GELSENKIRCHEN-HAFEN

**Für Ihre Gesundheit!**

# Willi's MINUTEN-REIS

*in 5 Minuten  
tischfertig*

**körnig und weich  
kinderleicht zu kochen**

**Erhält schlank**

**Ist bekömmlich**

**Sehr schmackhaft**

**Leicht verdaulich**

*370gr.*

**Paket**

**-85**

*-68*  
    

**Erhältlich in allen Lebensmittelgeschäften.**

**Rezepte für viele schmackhafte Gerichte auf der**

**leuchtend roten Packung**

# Koch-Rezepte

## für *Willi's* MINUTEN-REIS

### Sportler-Reis

(Portion für 1 Person): Den fertig gekochten heißen Reis gibt man auf einen Teller und macht 3 Vertiefungen. In eine Vertiefung gibt man 1 rohen Eidotter, in die beiden anderen Butter. Alles wird gemischt und das Reisgericht mit Parmesankäse bestreut und heiß gegessen. Diese Reisspeise enthält 600 Kalorien und ist sehr leicht verdaulich.

### Reisrand

Der fertige Reis wird in eine Rundform leicht eingedrückt und gestürzt. In die Mitte gibt man beim Anrichten das fertige Fleisch-, Fisch-, Gemüse- oder Obstgericht.

### Curry-Reis

Man mischt den vorschriftsmäßig gekochten Reis je nach Geschmack mit  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Currypulver.

### Milchreis

5 Tassen Milch, etwas Butter oder Margarine, 1 Prise Salz, Zitronenschale, 25 Gramm Zucker, gemahlener Zimt und 1 Tasse *Willi's* MINUTEN-REIS. Milch, Fett, Salz und Zitronenschale bringt man zum Kochen, gibt 1 Tasse *Willi's* MINUTEN-REIS hinein und läßt ihn langsam kochen. Einige Male umrühren. Er wird bergig gehäuft zu Tisch gegeben und mit Zucker und Zimt bestreut. Kochzeit 12 Minuten.

### Reis-Auflauf

*Willi's* MINUTEN-REIS wie Milchreis, jedoch nur 10 Minuten kochen. 100 Gramm Zucker mit 50 Gramm Butter oder Margarine und 2 - 3 Eigelb schaumig rühren. Zur Geschmacksverbesserung abgeriebene oder fein gewiegte Zitronenschale mit einrühren. Der abgekühlte Milchreis wird dann daruntergegeben. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und in die Masse eingezogen. Das Ganze gibt man in eine gefettete Form und läßt es 45 Minuten bei mittlerer Hitze goldgelb backen. Nach Belieben können dem Reis-Auflauf Apfelschnitten und Sultaninen beigegeben werden.