

Zutaten für 5 Personen:

Grundrezept: 1 Teil Hirse : 2 Teile Wasser

200 ml Gemüsefond  
100 ml Hirse

Herstellung:

1. Die Hirse zuerst dreimal heiß abspülen.
2. Wasser in einer Kasserolle aufstellen und zum Kochen bringen.
3. Hirse einrühren, aufkochen und bei schwacher Hitze, mit Deckel, ca. 20 Mi-
4. nuten quellen danach auskühlen lassen.
5. Alternativ zugedeckt im Rohr bei 150 °C ca. 20 Minuten dämpfen.

