

Zutaten für 5 Personen:

- 40 ml Olivenöl, raffiniert
- 60 g Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten
- 2 ST Knoblauchzehen, gehackt

- 500 g Stangensellerie (Bleich-/Stielsellerie)
halbieren und in 2 cm Stücke schneiden
- 1 EL Curry

- 250 ml Gemüsefond

- 80 g Hirse

- 2 ST Eier
etwas Muskat, Rosmarin,
Majoran gerebelt
Kräutersalz

Herstellung:

1. Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, Knoblauch hinzugeben und mitsautieren.
2. Selleriestücke hinzugeben, kurz mitrösten, Currypulver einrühren und mit dem Gemüsefond, auffüllen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze mit Deckel köcheln lassen.
3. Dann die Hirse zugeben, unterrühren, aufkochen lassen.
4. Auf 1/3 der Höchsten Stufe zurückschalten zugedeckt ca. 20 Minuten quellen lassen.
5. Eier mit den Gewürzen verrühren.
6. Nach 20 Minuten den Herd bis zum Aufkochen hochschalten, Eier mit Gewürzen über Hirse und Stangensellerie verteilen, sofort ausschalten, abdecken, ca. 5 Minuten stocken lassen.
7. Guten Appetit

