

Hirse

Die Hirse zählt zu den ältesten Getreidesorten. Mit diesem Rezept gelingt die Basisbeilage, die man mit weiteren Zutaten verfeinern kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

| 320 g | <u>Hirse</u> |
|---------|--------------|
| 800 ml | Wasser |
| 1 Prise | Salz |

Zubereitung

- 1. Die **Hirse** ist eine preiswerte Beilage zu vielen Gerichten. Die Hirse zuerst mit kaltem Wasser gründlich waschen. In einem Topf mit Wasser aufkochen. Etwa 5 Minuten leicht kochen lassen.
- 2. Deckel auflegen, Herd abschalten, eine halbe Stunde quellen lassen. Salz und Gewürze nach Belieben zufügen.

Tipp

Die Hirse eignet sich zur Zubereitung glutenfreier Rezepte.