

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	Hirse
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.