Hirselaibchen

Die Hirselaibchen sind eine köstliche vegetarische Hauptspeise. Das Rezept wird aber auch gerne als Beilage zu Fleischgerichte zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
0.25 l	Hirse
0.5 l	Gemüsebrühe
100 g	Käse
1 Stk.	Ei
20 g	Semmelbrösel
1 EL	Petersilie gehackt
	Salz und Pfeffer
	Mehl (zum Wenden)
	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die **Hirselaibchen** die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein zerhacken. Die Hirse warm und abschließend kalt mit Wasser abspülen.

2. Die Zwiebeln und Knoblauch in erhitztem Olivenöl glasig dünsten, die Hirse zugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und zirka 15 Minuten garen lassen. Danach abkühlen lassen.

3. Den geriebenen Käse mit Ei, Semmelbrösel, Petersilie und Hirse vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu kleine Kugeln formen. Zu Laibchen flach drücken und in etwas Mehl wenden.

4. Ein wenig Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Hirselaibchen kurz auf beiden Seiten braten.

Tipp