



## GEDÜNSTETE HIRSE MIT FRÜHSLINGSZWIEBELN



### **Zutaten für 4 Portionen:**

- 250g Goldhirse
- 1TL Butter
- ½ Bund Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten
- 500ml Klare Gemüsesuppe

### **Zubereitung:**

- Goldhirse mit heißem Wasser gut abspülen und abtropfen lassen
- Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen
- Die Frühlingszwiebeln dazu geben und glasig dünsten
- Die gewaschene Hirse hinein geben, gut durchrösten (darf aber keine Farbe annehmen)
- Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und 15 Minuten, bei niedriger Temperatur, köcheln lassen.
- Zur Seite stellen, Deckel darauf geben und noch weitere 10 Minuten ausdämpfen lassen.
- Vor dem Servieren mit einer Gabel auflockern.

### **Tipp!**

Besonders locker wird die Hirse, wenn zum Ausquellen unter den Deckel ein sauberes Geschirrtuch oder Butterpapier gegeben wird!

Vorsicht zwischen Deckel und Geschirrtuch/Papier bildet sich Kondenzwasser – Verbrühungsgefahr!