

Hirselaibchen



ZUTATEN

2 Tassen Hirse - heiß waschen
4 Tassen heißes Wasser
2 EL Hildegard v. B. Suppenwürze
3 große Zwiebeln
2 große Karotten
1 große Scheibe Sellerie
3 Eier
3 Hände Majoran
1 EL Bohnenkraut
Salz und Pfeffer

1. Zwei Tassen Hirse heiß abwaschen.
2. Danach die Hirse mit der Suppenwürze wie Reis kochen.
3. Zwiebeln, Karotten und Sellerie klein schneiden und leicht anrösten.
4. Die ausgekühlte Hirse mit den gerösteten Zwiebeln, den Karotten und dem Sellerie vermischen.
5. Eier, Salz, Pfeffer, Majoran, Bohnenkraut und Petersilie begeben.
6. Im Anschluss Laibchen formen und in Dinkelmehl wälzen.
7. Die Hirselaibchen langsam in einer Pfanne braten.
8. Am Ende können die Laibchen mit einer Jogurt- oder Rahmsoße serviert werden.