

## Hirseriebl

### Zutaten für 2 Personen

1 Kaffeetasse 0,2 l Hirse, doppelte Menge Wasser, Gou Qi Beeren oder Rosinen, Cranberries, 1 mittelgroßer Apfel, Walnüsse, od. grob gehackte Nussmischung, Salz, 30 g Butter, Zimt und Honig, ev. Bourbonvanille, Zitronenschale einer Biozitronen gerieben

### Zubereitung:

- Hirse im Haarsieb heiß abspülen mit abgekochtem Teewasser
- Eine Pfanne, die nicht klebt, heißwerden lassen
- Gewaschene Hirse in die Pfanne geben und rühren
- Äpfel schälen und klein schneiden
- Beeren und Nüsse – etwas gehackt zugeben
- Würzen mit Salz, Vanille, Zimt und Honig zum Schluss zugeben
- Unter Rühren rösten lassen
- Mit Wasser aufgießen, mit Deckel zudecken und bei kleiner Flamme 20 Min. dünsten lassen
- Nach 20 Minuten „stören“ stechend umrühren
- Auf Tellern anrichten mit Zimt und Honig verzieren

Der Hirseriebl könnte auch pikant mit Speck und Zwiebeln zubereitet werden und dann mit Röstkartoffeln serviert werden.