

Hirselaibchen mit Sauerrahmdip



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weißer Pfeffer	2 Prise(n)
Salz	1 Teelöffel
Hirse	90 g
Butter	1 Esslöffel
Karotten / Möhren	1 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Sauerrahm / saure Sahne	1 Dose(n) / Becher
Semmelbrösel / Paniermehl	4 Esslöffel
Schnittlauch	½ Bund
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	200 ml
Knoblauchzehen	2 Stk.
Getrockneter Majoran	1 Teelöffel
Glatte Petersilie / Petersilgrün	½ Bund
Margarine / Thea	2 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.

Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein schneiden, Karotte schälen und fein reiben, 1 Knoblauchzehe schälen und pressen oder fein schneiden,

Butter in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse darin anschwitzen, Hirse zugeben, kurz mit braten, mit Suppe aufgießen, Majoran, Salz, Pfeffer und fein gehackte Petersilie zugeben, Masse kurz köcheln lassen, Herdplatte ausschalten und die Masse auf der warmen Platte 10-15 Minuten ziehen lassen. Sobald die Masse nur mehr handwarm ist, Ei und Paniermehl untermischen und weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Mit den Händen kleine, flache Laibchen formen.

Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen darin beidseitig goldbraun braten.

Sauce:

Sauerrahm in eine Schüssel geben und den restlichen fein gehackten Knoblauch, Salz, Pfeffer sowie

den fein geschnittenen Schnittlauch untermengen.

Dazu passt hervorragend: Gemischter Grüner Salat (<http://www.koch-idee.at/Rezept-484-Gemischter-Gruener-Salat.html>)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1917-Hirselaibchen-mit-Sauerrahmdip.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at