

Unsere köstliche Heimat | Hirse mit Bratwurst

Zutaten für 4 – 8 Personen:

- 200 g Bio-Linsen
- 2 Zwiebeln oder Schalotten
- 1 Möhre
- 4 große Bratwürste
- 30 – 40 g Räucherspeck
- 1 EL Butter
- Bratöl oder Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Hirse mit 1 Liter kochendem Wasser kurz (1 – 2 Minuten) überbrühen. Das Wasser abgießen. In 1/2 Liter frischem Wasser 12 – 15 Minuten köcheln. Am Herdbrand noch ausquellen lassen.

Zwiebeln häuten und würfeln. Möhre schälen, erst in Scheiben, dann in feine Stifte schneiden. Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen. Zwiebeln und Möhren zugeben und goldbraun anrösten. Speck-Gemüse und 1 EL Butter unter die Hirse mengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bratwürste in einer Pfanne in etwas Butterschmalz oder Bratöl knusprig braten.

Je eine Portion Hirse auf dem Teller anrichten und mit der Bratwurst belegen. Je nach Geschmack mit etwas Bratfett beträufeln.

Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 22.12.2012

Episode: Das Neunerlei

Region: Sachsen