

Zutaten

- 125 g Hirse
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Karotte
- 1 Frühlingszwiebel
- 30 g geriebener Pecorino
- 1 Ei
- 200 g Schmand mit gehackten Kräutern nach Wahl (Schnittlauch, Estragon, Petersilie, Basilikum) verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
- 50 ml Kernöl
- 25 ml Olivenöl
- 1 TL Senf
- 1 EL Honig
- 20 ml Weißweinessig
- 20 ml Brühe

Hauptgang, Beilage

Hirsebratlinge mit Salat, Kernöl und Kräuterschmand

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Hirsebratlinge mit Salat und Kräuterschmand. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Hirse waschen und gut abtropfen lassen. In einem Topf mit etwas Olivenöl die fein geschnittenen Zwiebeln und den gehackten Knoblauch glasig angehen lassen. Die Karotte schälen, in kleine Würfel schneiden. Das untere Ende der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und zusammen mit den Karottenwürfeln zu den Zwiebeln geben. Die Hirse einrühren und mit der Brühe aufgießen. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Hirse aufgeplatzt ist und sich keine Flüssigkeit mehr im Topf befindet. Auskühlen lassen, dann das Eigelb und den geriebenen Pecorino hinzugeben. Das Grün der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und hinzugeben. Die Masse zu Bratlingen formen und diese mit etwas Olivenöl in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten.
2. Salz, Zucker und Pfeffer
3. Oben genannte Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab mixen. Am besten eignet sich zu diesem Gericht Feldsalat.