

Couscous-Hirse

Die verwendete „Hirse“ ist eigentlich Hartweizengrieß (Couscous moyen = mittleres Korn). So auch als Standardbeilage in französischen Restaurants.

Richtige Hirse ist in der Zubereitung sehr zeitaufwändig und für den europäischen Magen nicht immer bekömmlich. Es sind kleine, bräunliche kreisrunde Körnchen.

Den gebrochenen Hartweizen erkennt man an seiner unregelmäßigen, kantigen Form. Er ist „nudelfarben“.

Zubereitung der „Hirse“:

- Etwas Butter und/oder Olivenöl in einer Pfanne zerlassen, Hirse darin erhitzen. Etwa eine Tasse für 2 Person als Beilage ist reichlich.
- Vom Feuer nehmen.
- Mit *gleicher* Menge heißem Wasser oder Gemüsebrühe aufgießen.
- Ganz aufsaugen lassen (ca 1 Min.)

Etwas Butter zugeben und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren locker-körnig werden lassen (ca 7-8 Min.) . Fertig!

Guten Appetit!