

# Wärmender Hirse-Eintopf

## Für 4 Portionen

- 250 g Hirse
- 2 Zwiebeln
- 200 g Kartoffeln
- 300 g Gemüse der Saison  
(z. B. Möhren, Sellerie, Lauch)
- 1 EL Butter
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Apfelessig
- 1 Bund frische Petersilie

## Zubereitung

- 1** Hirse gründlich waschen und in frischem Wasser in einem großen Topf einweichen. In der Zwischenzeit Gemüse vorbereiten: Zwiebeln abziehen und hacken. Kartoffeln und Gemüse putzen und schälen, dann in ca. 1 cm große Würfel (bzw. den Lauch in dünne Ringe) schneiden.
- 2** Hirse abschütten und abtropfen lassen. Butter in dem großen Topf erhitzen. Zwiebeln 5 Minuten anschwitzen, Hirse untermischen, kurz anrösten und Gemüsebrühe angießen. Lorbeerblatt zufügen und alles mit aufgelegtem Deckel 30 Minuten köcheln lassen.
- 3** Nach Ende der Garzeit vorbereitetes Gemüse untermischen und weitere 20 Minuten garen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und grob hacken. Fertigen Eintopf mit Salz, Pfeffer sowie ggf. ein wenig Essig abschmecken und mit Petersilie garniert servieren.

