

Braunhirselaibchen

[Hauptspeise](#)**ZUBEREITUNG** **SCHWIERIGKEIT:** ● ○ ○ ○ ○

Hirse 3x heiß waschen und in 2 Tassen Steinsalzwasser aufkochen, anschließend die Platte ausschalten und nachquellen lassen. Wenn die Masse ausgekühlt ist, die übrigen Zutaten untermischen. Laibchen formen und in ein wenig Rapsöl auf beiden Seiten ausbacken.

**ZUTATEN** 

1 Tasse Goldhirse

½ TL Steinsalz

1 Ei

1 kleine Karotte fein gerieben

1 ½ EL Braunhirse

Zwiebel

Knoblauch

Petersilie

Majoran

Rapsöl