

# Omas Rezeptesammlung

## Großmutter's Hirse Risotto

Gattung: Hirse, Risotto, Vegetarisch, Italienisch

---

1	Essl. Olivenöl,	1/4 Liter trockener Weißwein,
1	Essl. Butter,	50 g Sbrinz- oder Parmesankäse
1	Zwiebel (fein gehackt),	(evtl. mehr, nach
1	Knoblauchzehe (gepresst),	-Geschmack),
400 g	Hirse,	40 g Butter,
1/2 Liter	Fleischbrühe,	Schnittlauch (gehackt)

---

Die Hirse mit heißem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

1 EL Olivenöl und 1 EL Butter erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und die Hirse glasig dünsten.

Mit etwas Wein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen.

Dann mit wenig Fleischbrühe ablöschen und weiter köcheln.

Immer wenn die Flüssigkeit verdampft ist entweder Wein oder Fleischbrühe nachgießen.

Nach etwa 15 Minuten ist die Hirse weich.

Topf vom Feuer nehmen.

Reibkäse und Butter unterrühren, noch etwas nachquellen lassen.

Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.