

Hirsebrei mit Majoran

Alamannen waren Ackerbauern und Selbstversorger. Sie pflanzten an, was sie brauchten. Und sie sammelten: wilde Äpfel, Beeren – alles was das Land und der Wald hergaben.

Wenn du einen Hirsebrei machen willst, so nimm drei Zwiebeln und schneide zuerst die Zwiebeln in kleine Stücke. Dann nimm Butter und brate die Zwiebeln leicht an, sodass sie glasig werden und eine leichte Karamellfarbe bekommen.



Zutaten für 4 Personen
2-3 Zwiebeln
1 Esslöffel Butter, du kannst auch etwas Speck nehmen

Dann gibst die Hirse dazu und brate auf kleinem Feuer die Hirse mit an. Lösche das Gebratene mit Wasser ab und salze das Gericht.



300 g Hirse
einen gehäuften Teelöffel Salz

Die Hirse braucht jetzt noch 15 Minuten leicht zu köcheln, dann ist der Hirsebrei fertig.



1 Majoran nennt man auch Wurstkraut, nach seinem häufigsten Verwendungszweck.

Am Schluss schneidest du den Majoran¹ klein und gibst ihn reichlich über den Brei.

