

## Hirsesuppe - Gebrannte

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

2	Essl. Butter,
3	Essl. Hirse, gehäufte
3/4	Ltr. Fleischbrühe, Schnittlauch (gehackt)

### Anleitung:

In der heißen Butter die Hirse hellbraun rösten, mit Fleischbrühe ablöschen und ca. 20 Minuten köcheln lassen bis die Hirse weich ist. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015 von K.H.