



Rezept: 1.251 – „Orient-Hirsebrei mit pochierten Birnen“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Zutaten für 4 Personen:

120 g Hirse - 30 g Haselnussblättchen - 350 ml Milch - Mark 1/2 Vanilleschote –
1-2 Msp. Kardamom, gemahlen - 2 reife Birnen - 300 ml Weißwein - 80 g Zucker –
2-3 Msp. Zimt, gemahlen - 2-3 EL Honig

Zubereitung:

Haselnussblättchen in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und herausnehmen. Milch mit Vanillemark und Kardamom aufkochen, Hirse einstreuen, ca. 5 Minuten kochen und anschließend ca. 10-15 Minuten ausquellen lassen.

Birnen waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Birnen in feine Spalten schneiden. Weißwein, Zucker und Zimt aufkochen und sirupartig einkochen lassen. Birnen dazugeben und ca. 3-5 Minuten bissfest garen.

Hirsebrei mit Honig süßen, mit Birnen auf einem Teller anrichten, mit Haselnussblättchen bestreuen und nach Wunsch mit Melisseblättchen garniert servieren

Beilagen:

Weinempfehlung:

Für Träumer und Helden - 2015 – lieblich – eine Riesling-Spätlese der Mittelmosel –

Amos 9,13

Siehe, es kommt die Zeit, spricht der HERR, dass man zugleich ackern und ernten und zugleich keltern und säen wird; und die Berge werden von süßem Wein triefen, und alle Hügel werden fruchtbar sein.

Rezeptgeber: Orient-Fan