

Speiserübchen* mit Hirse-Risotto

Das Rezept eignet sich für die unterschiedlichsten Rübchen (Beispiele: Mairübchen, Navets, Teltower Rübchen, Butterrübe, Kohlrübe, ...), alle, die gerade Saison haben.



Bildquelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1029871208181308/Butterruebchen-Hirsotto.html>

Zutaten (3-4 Personen)

- 2 Zwiebeln
- 4 EL Öl
- 500 g Rübchen
- Kräutersalz und frischer Pfeffer
- 250 g Hirse
- ca. 750 ml Wasser
- 1-2 TL Höchberger Würze
- 2 EL Butter oder Margarine
- 1 Zitrone
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Arbeitszeit ca. 30 Min – Koch-/Backzeit ca. 40 Min – Gesamtzeit ca. 1 Stunde 10 Min

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Rübchen in kleine Würfelchen schneiden. Öl erwärmen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Dann die Rübchen dazugeben und würzen. Nun die Hirse untermischen und kurz anschwitzen (nach Art eines Risotto). Mit Wasser ablöschen, die Würze dazugeben und kurz umrühren. Im zugedeckten Topf in ca. 20 Minuten bissfest kochen, bis die Flüssigkeit aufgenommen ist. In den Topf geben, dann die Zitrone auspressen und dazugeben. Bei Bedarf nochmals abschmecken. Vor dem Servieren mit der kleingehackten Petersilie bestreuen.

Quelle: Johann Ernst (Solawi-Mitglied)