



## Hirsotto mit Steinpilzen

Hirse war vor dem 19. Jahrhundert in Europa ein wichtiges Getreide, das aber nach und nach von dem ertragreicheren Mais und von der Kartoffel verdrängt wurde. Hirse ist aber nach wie vor in vielen Regionen der Erde ein wichtiges Getreide: Sie wächst auch auf kargen Böden und zeigt auch bei schlechter Witterung nur wenig Ernteauffälle.

Die Hirse kann genau gleich wie ein Risotto zubereitet werden, auch die Garzeit ist etwa gleich lang. Dabei geben mitgeschmorte Dörrtomaten der eher milden Hirse etwas Pepp. Im Unterschied zum Steinpilz-Risotto habe ich die Steinpilze separat zubereitet und zum Schluss auf den Hirsotto gegeben.

### Zutaten (1 Portion)

80g	Hirse (Sorghum)
20g	Zwiebel
1dl	Weisswein
2dl	Gemüsebouillon
2-3	Getrocknete Tomaten
20g	Tafelbutter
20g	Sbrinz gerieben
	Tafelbutter, Pfeffer
8g	getrocknete Steinpilze
5cm	Lauch
1dl	Einweichwasser
10g	Tafelbutter
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Steinpilze in lauwarmen Wasser 1 Stunde einweichen.

Dörrtomaten zu kurzen dünnen Streifen schneiden.

Zwiebel hacken und in wenig Tafelbutter glasig dünsten. Hirse zugeben kurz mitdünsten und mit Weisswein ablöschen, Wein auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Dörrtomaten zugeben.

Hirse köcheln lassen und die Gemüsebouillon nach und nach zugeben, dabei ab und aufrühren. Nach ca. 30 Minuten ist die Hirse gar, die Körner sollten noch ganz leicht knackig sein. Butter und Käse unterrühren, ev. noch etwas Bouillon zugießen, damit der Hirsotto so leicht flüssig wird.

Nebenher die Steinpilz zubereiten:

Steinpilze aus dem Wasser nehmen und gut ausdrücken. Einweichwasser beiseite stellen. Pilze in grobe Stücke schneiden. Lauch längs halbieren und zu ca. 5mm breiten Scheiben schneiden. Zusammen in Butter 2-3 Minuten sanft dünsten. Einweichwasser dazu giessen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen bis der Lauch weich ist und die Flüssigkeit eingekocht ist.





