

Hirsebrei mit Zwetschgenkompott

Angaben für 10 Portionen

300g	Hirse oder Hirseflocken
600g	Vollmilch
50g	Honig
	Vanille, Prise Salz

Milch mit Salz und Vanilleschote aufkochen, Mark auskratzen und in die Milch zurückgeben.

Hirse auf ein Sieb legen und mit kochendem Wasser überbrühen.

Hirse in die Milch geben und aufkochen. Auf kleiner Flamme noch ca. 10 min. quellen lassen. Mit Honig süßen. Auf Wunsch noch Nüsse, Rosinen, geriebenes Apfel o. Ä. zugeben.

Zwetschgenkompott

100g	Roter Traubensaft
30g	feinstes Maismehl
	Zimtstange, Nelken, Orangenschale
200g	Zwetschgen (frisch oder tiefgekühlt)
80g	Zucker

Rotwein mit Gewürzen aufkochen und mit in Wasser angerührtem Maismehl binden. Zucker nach Geschmack zugeben.

Zwetschgen hineinlegen, kurz aufkochen und durchziehen lassen.

Vor dem servieren die Gewürze entfernen!