Hirsebrei

Zutaten (für 4 Personen zur Hauptmahlzeit)

250	g	Goldhirse
1	Liter	Dinkel/Mandelmilch (oder glutenfrei Reismilch)
	etwas	Vanille (oder 1 Pack Vanillezucker)
		Rosinen, Zimt, Ahornsirup und kleingeschnittene Äpfel nach Belieben

Zubereitung

Goldhirse 4 Stunden (über Nacht!?) in Wasser einweichen. Das Einweichwasser abgießen und die Hirse 2 Finger breit wieder mit frischem Wasser in einem größeren Topf bedecken und aufkochen.

Sobald es kocht, Herd auf kleinere Flamme stellen und immer mal wieder Rühren. Wenn das Wasser verkocht ist, immer mit soviel Getreidemilch aufgießen, bis die Hirse wieder 2 fingerbreit bedeckt ist. Herd ggf. wieder etwas höher stellen (Vorsicht, kocht schnell über!!). Rührend und nachgießend verfährt man so lange, bis die Hirse gar ist. Das ist etwa nach 30 Minuten. Dann die Vanille einrühren.

(Wenn die Getreidemilch nicht ausreicht, entweder eine neue Packung öffnen oder etwas Wasser dazugeben)

Während die Hirse so köchelt, Rosinen in ein Schälchen geben und Äpfel recht klein würfeln und auch in ein Schälchen geben und zusammen mit Zimt und Ahornsirup auf den Tisch zur 'Selbstbedienung' stellen.

Fertig!!