

Maria Ludolfs

88. Hirse.

Man schüttet 200 Gramm Hirse in einen Topf, wäscht sie mit kaltem und dann mehrere Male mit heißem Wasser und kocht sie mit $\frac{3}{4}$ Liter Brühe von Schweinefleisch zur beliebigen Dicke weich. Man kann auch die Hirse mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 5 Gramm Salz und einem Theelöffel Butter weich kochen, wobei man das Rühren nicht vergessen darf, weil sie sonst leicht anbrennt. Beim Anrichten wird sie sodann mit Zucker und Zimmet bestreut.

(70 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap382.html>