



HIRSEAUFLAUF MIT CURRY AUF RAHMKOHLRABI

QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN HIRSEAUFLAUF

125 g

180 g Hirse

60 g Zwiebel(n), gewürfelt

50 g Olivenöl

150 g Gemüsebouillon

50 g Butter, geschmolzen

1 TL Currypulver

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

100 g Quark 20 % Fett

3 Eigelb

3 Eiweiss

FÜR DEN RAHMKOHLRABI

250 g

250 g Kohlrabi, geschält

40 g Butter

125 ml Weisswein

Salz

Weisser Pfeffer, gemahlen

1 EL Schnittlauch, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Hirse gut waschen und abtropfen lassen.
2. Zwiebelwürfel in Olivenöl leicht anschwitzen. Hirse dazugeben und kurz anrösten.
3. Gemüsebouillon dazugeben, kurz aufkochen lassen und zugedeckt auf kleinster Stufe ca. ½ Stunde weich ziehen lassen.
4. Gekochte Hirse etwas abkühlen lassen. Geschmolzene Butter, QimiQ Saucenbasis, Quark, Eigelb und Gewürze dazugeben und gut verrühren.
5. Eiweiss steif schlagen und unter die Masse heben.
6. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Hirsemasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 30 Min backen.
7. Für den Rahmkohlrabi das Gemüse in Butter anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen, etwas reduzieren und weich kochen.
8. Mit QimiQ Saucenbasis aufgiessen und würzen.
9. Hirseauflauf mit Rahmkohlrabi anrichten und servieren.