

## MÄRCHENBREI Ein leckeres Frühstück an kalten und dunklen Tagen



30 g Hirse  
200 ml Milch  
50 ml Wasser

1 Prise Salz  
2 EL Marmelade oder Obstmus

1 Portion, Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

1. Die kalte Milch mit dem Wasser in einen Topf mischen und die gewaschene Hirse einstreuen. Unter Rühren aufkochen lassen, die Prise Salz hinzufügen und ca. 15 Minuten leise köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Danach den Brei noch 10 Minuten nachquellen lassen.
2. Während der Brei kocht, riecht es in der ganzen Küche wie im Märchen, daher hat der Brei seinen Namen.
3. Die Marmelade oder das Obstmus mit etwas Wasser verrühren und erwärmen.
4. Den Hirsebrei in einen tiefen Teller füllen und mit der Soße begießen.

Tipp: Wer es süßer mag, kann den Brei mit etwas Vanille- oder Zimtzucker süßen.

Quelle: Chefkoch