Hirsepuffer
mit Curry-Sultaninensoße

Zutaten:

- 2 Tassen **Lauteracher Hirse***
- 2 gestrichene EL Gemüsebrühe
- je 1 klein gewürfelte Karotte und Zwiebel
- 1 kleiner in dünne Ringe geschnittener Lauch
- **Salz, Pfeffer*** (z.B. von Weltpartner)
- Mehl
- Fett (z.B. Margarine oder Öl)
- ½ geriebene Zwiebel
- 250 ml Milch
- 1 TL Senf
- 1 TL **Weltpartner milder Curry***
- 1 EL **Kalmenhof Soßenbinder***
- 1 EL **Weltpartner Sultaninen***

Zubereitung:

1. Aus **Hirse, Gemüsebrühe** und 4 Tassen Wasser nach Packungsanleitung einen Hirsebrei zubereiten, ausquellen und kalt werden lassen.
2. **Karotte, Zwiebel** und **Lauch** extra in einer Pfanne mit dem **Fett** andünsten. Eventuell etwas Wasser dazugeben und weichkochen.
3. Gemüse und Hirsebrei miteinander vermengen und mit **Salz** und **Pfeffer** kräftig abschmecken.
4. Mit nassen Händen 16 gleichgroße Puffer formen und diese in **Mehl** wenden.
5. Die Hirsepuffer in heißem **Fett** von beiden Seiten goldbraun braten.
6. Für die Soße 1 EL **Fett** in einem kleinen Topf schmelzen und die **geriebene Zwiebel** darin glasig dünsten und mit der **Milch** ablöschen.
7. **Senf, Curry** und **Soßenbinder** dazugeben und so lange köcheln lassen bis die Soße die richtige Konsistenz hat.
8. Zum Schluss die **Sultaninen** unterheben und mit **Salz** abschmecken.

Curry und Sultaninen sind eine raffinierte Kombination und auch mit Karottengemüse ein sehr leckeres Essen