

# Hirsekekuchen



## Für 4 Personen

- 440 g Gemüse nach Wahl
- etwas Öl
- 200 g Hirse
- Salz und Pfeffer
- 400 ml Gemüsebrühe (Seite 62)
- 200 ml vegane Sahne

Das Gemüse waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das gewürfelte Gemüse gut anrösten.

Wenn das Gemüse eine dunkle Farbe bekommen hat, die Hirse dazugeben, kurz mitrösten und würzen. Anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen und für 10 Minuten kochen. Die Pfanne vom Herd nehmen und weitere 15 Minuten zugedeckt quellen lassen.

Die Sahne zur Hirsemasse geben und abschmecken. Die Springform mit Öl einfetten oder mit Backpapier auskleiden und die Masse einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C für 40 Minuten backen.

*Den Hirsekekuchen kochen wir seit vielen Jahren bei uns im Steineggerhof; er war eines der ersten „neuen“ vegetarischen Hauptgerichte. Seit 2019 kochen wir ihn nur noch vegan.*



Beim Gemüse hast du die Qual der Wahl: mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie machst du nichts falsch. Nimm aber einfach das, was du grad im Kühlschrank hast. Kohlgemüse eignet sich wegen seiner schwefeligen Noten nicht besonders gut.

Sojasahne eignet sich am besten für dieses Rezept.

Zum Hirsekekuchen schmeckt Tomatensauce (Seite 60), Pilzrahmsauce oder Ofengemüse (Seite 176) besonders gut.

