

Aus Liebe zum Dampf

Mariettas Steam-Ratgeber live: Rezept Goldhirse-Terrine

Hallo «Steamies» ... werte Kundschaft

Ihr lest auch wieder mal von mir. Ich hoffe, es geht Euch gut und Ihr findet täglich Freude in Eurer Küche.

Kaum zu glauben, mein Rezeptbuchkind «Aus Liebe zum Dampf» feiert schon bald seinen 10-jährigen Geburtstag (die 3. Auflage erfolgte dann im 2016). Wenn dies nicht ein Grund zum Feiern ist. Eifrig nachgesteamt wird mein Rezept Griess-Terrine – diese erfreut sich grosser Beliebtheit. Zusammen mit dem Hokuspokus-Sösschen ist sie ein richtiger Knaller – besonders begehrt bei Vegis und Kindern.



Seit längerer Zeit befasse ich mich mit der Goldhirse – dies ist ein echt interessantes Körnchen. Wieso also nicht auch mal eine Hirse-Terrine herbeizaubern? Gesagt, getan. So habe ich mein Rezept Griess-Terrine hervorgehoben und dieses auf Hirse umgewandelt.



Hierzu ein paar Tipps:

Ich verwende 125 g Goldhirse (im Voraus gewaschen).

Die abgetropfte Hirse rühre ich in 2,5 dl heisse Gemüsebouillon hinein, statt in Milch.

Im vorgeheizten Combi-Steam, Betriebsart Dämpfen 100 °C, gare ich die Goldhirse während 10 Minuten vor (nicht nur 3 Minuten), nehme sie aus dem Garraum, decke den Garbehälter zu und lasse die Hirse-Masse noch während 10 Minuten nachquellen.

Und weiter geht's gemäss meinem Rezept Griess-Terrine auf Buchseite 40 ... und dann ab in die vorbereitete Form.

Dieses Rezept kann sowohl in einer 7 dl bis 1 Liter Terrinenform wie auch als Portionen in gut ausgebutterten Edelstahl-Darioleformchen fertig gegart werden. Bei Letzteren verkürzt sich die Gardauer um 15 Minuten. Wichtig ist, vor dem Servieren die Terrine mindestens 10 Minuten in der zugedeckten Form ruhen lassen. Kann in der Wärmeschublade bis zu 30 Minuten warmgehalten werden.

Diese Produkte sind auch via unseren Online-Shop erhältlich

<https://steamratgeber.ch/shop.html>



Garbehälter Edelstahl 1/3 GN
65 mm zum Vorgaren der Hirse



Terrinenform oder Darioleformen
zum Fertiggaren der Hirse-Terrine



Ich hoffe, ich konnte Eure Neugier wecken und freue mich über Euer Feedback.

Übrigens, ab dem 1. März gelten in unserem Laden wieder die gewohnten Öffnungszeiten.

Details erfahrt Ihr hier: www.messerschmied.ch.

Nun wünsche ich Euch einen grossen Haufen Geduld in dieser besonderen Zeit und viel spannende Steam-Abenteuer. Auf ein baldiges Wiedersehen ... 😊

Herzlichst grüsst Euch
s'gsamti Elsener-Team

Marietta Elsener
Steam-Ratgeber & Buchautorin
von «*Aus Liebe zum Dampf*»
ELSENER MESSERSCHMIED AG
Kluggasse 8640 Rapperswil / Tel. 055 211 11 94
info@steamratgeber.ch
<https://steamratgeber.ch/ratgeber/agenda.html>