

Haegemakroenle

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Getreide

- 1 lg Zwiebel (ca. 70 g)
- 100 g Möhren
- 100 g Sellerie
- 50 g Butter
- 250 g Hafergrütze
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 pn frisch ger. Muskatnuß
- 1 ts frische Thymianblätter
- 50 g kernige Haferflocken

Die Zwiebel pellen und würfeln. Möhren und Sellerie schälen und waschen, dann ebenfalls in feine Würfel schneiden. 20 g Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Zwiebel- und Gemüsegewürfel darin unter Rühren andünsten. Die Hafergrütze unterrühren und leicht anrösten. Den Gemüsebrühwürfel in 3/4 l heißem Wasser auflösen und zur Hafergrütze gießen. Einmal aufkochen, dann die Hitze reduzieren und zugedeckt 10 Minuten ausquellen lassen. Vorsichtig mit Salz abschmecken (weil der Brühwürfel schon gesalzen ist), mit Pfeffer und Muskat würzen und den Thymian unterheben. Eine Auflaufform von 24x30 cm Größe dünn mit Butter auspinseln, die Hafergrütze einfüllen und die Oberfläche glattstreichen. Bei 200° (Gas 3) auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten backen. Dann die Haferflocken in der Butter kurz von beiden Seiten anrösten und auf der Grütze verteilen. Weitere 15 Minuten backen, dann servieren.