

Aus der Hildegard Küche

Dinkel-Grütze mit Kräutern

1 Tasse Dinkelgrütze
Dinkel-Habermus oder Dinkelschrot
3 Tassen Hühnerbrühe oder Wasser
1 gewürfelte Zwiebel
je 1 Handvoll gehackter frischer Kerbel und Dill
1 EL Butter
Salz

Die Zwiebelwürfel in Butter andünsten, die Dinkelgrütze zugeben und unter ständigem Rühren anrösten, mit Hühnerbrühe ablöschen. Die Kräuter und Gewürze dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen.