MÄURER

RAGOUT VON HÄHNCHENHERZEN UND -LEBERN

Ich bekenne: ich mag Innereien. Schon als Kind freute ich mich bei unseren jährlichen Hausschlachtungen auf die frischen Nierchen. Heute sind die Leberknödel mit eines meiner Leibgerichte. Hier ein altes Hausrezept, das unsere Mama gerne noch am Samstagabend, nach einem langen Tag in Haus und Hof, für uns zauberte, denn es ist unkompliziert und sehr lecker.

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

MÄURER

Zubereitung

Zunächst die Innereien zweimal in jeweils frischem lauwarmen Wasser gut waschen und leicht kneten. Abseihen, trockentupfen und putzen (Sehnen, Fettkränze entfernen). In Mehl wenden.
Schalotten fein würfeln und im erhitzen Öl in einer Pfanne zusammen mit den Innereien nicht zu scharf anbraten. Nach 6-8 Minuten sollte eine schöne Bräunung erreicht sein. Fleisch vorübergehend herausnehmen.
Tomatenmark leicht mitbraten, salzen und mit dem Wein ablöschen. Einkochen lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.
Mit Brühe auffüllen und aufkochen.
Senf und kalte Butter mit dem Schneebesen einrühren, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken.
Innereien kurz in der Sauce nachziehen lassen.
Dazu schmeckt Reis, Bratkartoffeln, Reisnudeln, Kartoffelpürree - und ein leichter Rotwein

Zutaten

für zwei:
500g frischeHähnchenherzen - und lebern gemischt vom Geflügelhändler Ihres Vertrauens
2 Schalotten
2 EL Rapsöl
1 TL Tomatenmark
100ml Rotwein
250ml Geflügelbrühe oder -fond
1 TL Senf
40g kalte Butter
Estragon nach Belieben

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

MÄURER

Weinempfehlung



Cuvée Cave
Rotwein



Cuvée Nero
Rotwein

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de