

„Herzliches“ in Rotwein

© Joachim Brendel

Zutaten (4 – 6 Personen)

- 1 Schweineherz, roh, klein gewürfelt
- 1 Schweinezunge, klein gewürfelt (roh, nicht gepökelt)
- 2 Rinderleber, groß, gewürfelt
- 3 Zwiebeln, mittelgroß, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, groß, fein gehackt
- 200 g Suppengrün, fein geraspelt
- 2 EL Butterschmalz
- 500 ml Rotwein, trocken
- 2 TL Klare Rindsbouillon, instant
- Pfeffer, schwarz (aus der Mühle)
- Salz (2 Prisen)
- Thymian, trocken
- Paprikapulver rot, süß
- 250 g Schmand (saure Sahne)
- 250 ml Wasser
- 3 TL Mondamin

Vorbereitung

Das frische Schweineherz (roh, nicht gepökelt!) und die Schweinezunge (roh) restlos von Fett, Sehne und Knorpel befreien und recht klein, die 2 St. Rinderleber groß würfeln. Zwiebel würfeln, Suppengrün (Sellerie, Karotte, Lauch, Petersilie) fein raspeln.

Zubereitung

Zubereitung am besten in sehr tiefer Pfanne, Suppen- oder Gusstopf (ca. 3 - 5 l).

Herz und Zunge im großen Topf mit 2 EL Butterschmalz ca. 10 min. scharf anbraten. Ständig umrühren.

Zwiebel, Knoblauch und Suppengemüse zufügen. Weitere ca. 10 min. auf Stufe 5 (von 6 Elektro) schmoren.

Die Masse mit 2 TL Bouillon überstäuben, unter ständigem Umrühren reichlich schwarzen Pfeffer aus der Mühle, nach und nach Rotwein und schließlich die Leber zugeben. Auf Stufe (4 Elektro) ca. weitere 50 min. zugedeckt einkochen lassen. Dabei mehrfach gut umrühren, bis sich die Soße eingedickt und reduziert hat.

Ca. 200 g (bzw. zwei Suppenkellen) der eingedickten Fleisch / Soßenmasse entnehmen und im Mixer (oder mit dem Pürier- oder ESGE Stab) mit 250 g Schmand, 250 ml Wasser und 3 gehäuften TL Mondamin zu feiner Soße zerkleinern. Zurück zur restlichen Fleisch / Soßenmasse geben, kräftig aufkochen und zugedeckt noch ca. 5 min. auf Stufe 3 köcheln. Ständig gut umrühren, um anbrennen zu vermeiden.

Kurz vor dem Servieren mit Thymian, etwas Salz und nochmals schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Beilagen

Zu diesem Gericht passen gut feine breite Bandnudeln, aber auch „Kartoffelklöße (meine Thüringer Art)“, rohe, Kartoffelbrei, oder ggf. auch Reis.

Zum Kochen sollte man auf jeden Fall den Rotwein benutzen, der später auch zu dem Gericht getrunken wird, z.B. trockenen Dornfelder, Portugieser oder Burgunder. Das Gericht schmeckt aufgewärmt fast noch besser.

Prost Mahlzeit

