

# Angusrinderherz

## In brauner Tunke

Ein Rezept von

Marliese Heinzmann

Für 4 Personen:

Das kochfertige, gut gereinigte und halbierte Herz eng mit dünnen Speckstreifen spicken, und dies mit Wurzelwerk, 1 Zwiebel, Salz und Pfeffer, etwas Zucker und Knoblauch, Lorbeerblatt und Wachholder gut weich kochen.

In einer Pfanne mit Butter und Mehl wenig Zucker, eine braune Einbrenne zubereiten und mit der Rinderherzbrühe ablöschen. Anschließend das kleingeschnittene Herz mit dem Wurzelwerk dazugeben und leicht köcheln lassen. Einen kleinen Hokkaidokürbis klein schneiden und auch dazugeben. Wieder leicht köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Zum Schluss abschmecken mit etwas Tomatenmark, einer kleinen sauren Gurke, etwas Zitronensaft und sauren Rahm, einige Tropfen Worcestersauce. Guten Appetit..

Guter Rat:

Bevor das Rinderherz gespickt wird, muss das Herz ins kalte Wasser gelegt werden. Ca 1 Stunde und auch von den Blutresten etwas gesäubert werden. Saures Rinderherz ist vielleicht eine Herausforderung, aber warum soll es nicht probiert werden. Es lohnt sich !

Keine Sorge, meine weiteren Rezepte handeln nicht nur von Lunge, Leber und Herz. Leider sind diese Fleischteile nicht gefragt. Sie werden auch vom Bauer verschenkt, da die Nachfrage eher niedrig ist. Schade. Bei unseren Großmüttern leuchten da eher die Augen, wenn sie von saurem Herz oder Lüngerl, Bries und gebackenes Hirn erzählen. Waren das unsere letzten Feinschmecker. Bestimmt nicht aber sie konnten noch mit allen Fleischteilen umgehen, d.h. ein leckeres Gericht daraus zubereiten, außerdem war es eine Kostenfrage. Diese Teile waren eher günstig beim Fleischer zu erhalten, um daraus eine leckere Speise bereiten zu können. Also ran ans Herz. Bis zum nächsten Mal, vielleicht wird es ...na mal sehen.