



## Hühnermägen mit Zitrone und Kapern

Hühnermägen haben eine eigenartige Konsistenz, irgend etwas zwischen knackig und zart. Sie müssen lange geschmort werden, so etwa ein bis zwei Stunden, am besten prüft man sie mit ab und zu einem spitzen Messer, oder einer Bissprobe. Dem Gericht steuert Zitrone am Stück ein schöne Säure bei und mit ihrer Schale sorgt sie auch für ein leicht bitteres Aroma, das gut zum kräftigen Geschmack der Hühnermägen passt. Dazu sorgen Rüebli, unterstützt von wenig Zucker für einen lieblichen Ausgleich. Die scharfen Paprikaschoten sind für die pikante Note verantwortlich. Da spielen verschiedene Aromen um den Gaumen, etwas pikant Zitroniges und der dunkle Geschmack vom geschmortem Huhn. Kapern und Majoran, die beim Anrichten dazu kommen, ergänzen dieses köstliche Aromenspiel um eine weitere Finte. Salzkartoffeln ergänzen dieses Gericht aufs Beste.

Frische Hühnermägen sind nicht so leicht aufzutreiben, aber immerhin findet man sie tiefgekühlt in der Migros. Diese sind bereits pfannenfertig gereinigt, dressiert und geschnitten.

### Zutaten

500g	Hühnermägen gefroren
100g	Zwiebel
2	rote Paprikaschoten (scharf)
1/2	Bio-Zitrone
2	Rüebli, ca. 140g
1/2	Zucker
2dl	Weisswein
3dl	kräftige Hühnerbouillon
4cl	Olivenöl
2El	Kapern
1Tl	Majoran getrocknet

## Zubereitung

Hühnermägen auftauen und mit Küchenpapier trocknen.

Zwiebel halbieren und längs zu den Schalen in dünne Scheiben schneiden.  
Paprikaschoten längs halbieren. Die sehr scharfen Kerne und die hellroten Häutchen entfernen. In 2-3cm lange Stücke schneiden. Rübeli schälen und in 2-3cm lange Stücke schneiden. Halbe Zitrone zu vier Schnitzen schneiden.

Hühnermägen in reichlich Olivenöl anbraten. Sie sollten dabei locker in der Bratpfanne liegen. Darum in zwei oder mehreren Durchgängen anbraten. In einen Schmortopf geben, dabei das Bratöl in der Pfanne zurückbehalten.

Zwiebel in der gleichen Pfanne ca. 2-3 Minuten andünsten. Mit Weisswein ablöschen, Zucker zugeben und kurz aufkochen und zu den Hühnermägen geben. Bouillon dazugießen, Rüebli, Zitronenschnitze und Paprikaschoten zugeben. Köcheln lassen, bis die Mägen weich sind, nach 1 Stunde die Konsistenz der Mägen prüfen. Nach knapp 2 Stunden waren sie soweit.

Zu Beginn sollten die Hühnermägen mit reichlich Flüssigkeit bedeckt sein. Während dem Schmoren wird sie auf fast einen Viertel einreduziert und nimmt eine leicht sämige Konsistenz an.

Kapern unter fließendem Wasser abspülen.

Anrichten und Kapern auf die Hühnermägen geben. Majoran zwischen den Fingern zerreiben und darüber streuen.

Salzkartoffeln:

Kartoffeln schälen und zu groben Klötzen schneiden. In einer Pfanne mit wenig Wasser und eingesetztem Dampfsieb ca. 20 Minuten zugedeckt dämpfen. Zu Beginn salzen. Beim Anrichten mit flüssiger Butter bestreichen.





