



Hühnermägen-Ragout

Die wahren Delikatessen finden sich im Innern des Huhns! Früher fand sich in jedem gekauften Poulet im Bauch versteckt ein Säcklein mit den Innereien: Herz, Magen, Leber und vielleicht noch der Hals. Ein Usus, der leider ausgestorben ist. Delikatessen, die heutzutage eher verpönt sind, nicht weil sie nicht gut schmecken, sondern, weil deren Zubereitung eben etwas aufwändiger ist.

Aber man findet die Innereien des Huhns trotzdem noch. Zum Beispiel findet man im Tiefkühlregal der Migros abgepackte Hühnerherzen oder eben auch Hühnermägen. Die Hühnermägen werden wie ein Ragout zubereitet: Zuerst angebraten, dann lange geschmort. 2 Stunden in der Pfanne, dabei wird der Sud ab und zu mit Weisswein gestreckt. So mit der Zeit entwickelt sich das typische, kräftige Hühnerroma.

Zutaten (3 Portionen)

500g Hühnermägen gefroren
1 grosse Zwiebel
1 grosse Knoblauchzehe
4 Lorbeerblätter
1dl Passata di pomodoro
100g Sellerie
5dl Weisswein
Paprika süss, Pfeffer, Salz
Mehl
Bratbutter

Zubereitung

Aufgetaute Hühnermägen mit Haushaltspapier trockentupfen. Grössere Stücke halbieren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und mit Mehl bestäuben. Gut vermischen.

Zwiebel hacken, Knoblauch grob hacken. Sellerie klein würfeln.

Hühnermägen zusammen mit der Zwiebel portionenweise (2-3mal) anbraten. Beim letzten Durchgang Sellerie und Passata zugeben und ca. 3-4 Minuten mitdünsten. Mit ca. 3dl Weisswein ablöschen und Lorbeerblätter zugeben. Alles Fleisch zugeben und zugedeckt gut 2 Stunden schmoren. Dabei bei Bedarf etwas Weisswein nachgiessen.



