Kalbshirn mit Rührei und Cocktail-Tomaten



Leckeres Kalbshirn-Gericht

Auch dieses zweite Gericht mit Kalbshirn bereite ich nach einem Kochbuch zu, und zwar nach „Das Kochbuch der verpönten Küche“ von Wolfram Siebeck.

Das Kalbshirn wird wie beim vorherigen Rezept vorbereitet.

Dann wird das Kalbshirn nur noch mit Rührei in der Pfanne angebraten, Cockteil-Tomaten hinzugegeben und gesalzen und gepfeffert.

Das Kalbshirn passt sehr gut zum Rührei.

Zutaten für 2 Personen:

- 350 gKalbshirn

- 4 Eier
- 8 Cocktail-Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: 5 Min.

Cocktail-Tomaten vierteln.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Eier aufschlagen, in die Pfanne geben und verrühren. Kalbshirn dazugeben, mit dem Kochlöffel verkleinern und mit dem Rührei verrühren. Cocktail-Tomaten dazugeben und nur kurz erhitzen. Salzen und pfeffern.

Kalbshirn mit Rührei und Cocktail-Tomaten kann man aus der Pfanne essen. Oder man gibt es auf zwei Teller. Servieren.