Hirn-Suppe

Hier bereite ich eine Hirn-Suppe zu. Da es immer noch etliche Bedenken gibt, wegen BSE ein Rinder-Hirn zuzubereiten, verwendet man eben einfach ein Kalbs-Hirn. Oder wie in diesem Fall, ein Schweine-Hirn.

Hirn muss für bestimmte Hirn-Gerichte etwas vorbereitet werden. Normalerweise bereitet man es im Ganzen vor und blanchiert es etwa 15 Minuten in nur noch siedendem Gemüsefond. Da ich das Schweinehirn ja in Fleischfond für eine Suppe zubereite, ist dies jedoch nicht notwendig.

Da die einzige Zutat in dieser Suppe „Fleisch“ ist, also eine Innereie, verwende ich für die Suppe einen kräftigen Fleischfond.

Das Hirn in der Suppe schmeckt einfach köstlich.

Dazu passt eine frische Schrippe oder etwas Baguette.

[amd-zlrecipe-recipe:145]