Gegrilltes Schweineherz mit Süßkartoffelstampf



Kross gegrillt

Ein Schweineherz. Längs halbiert.

Gewürzt. Und einfach in der Grill-Pfanne gegrillt.

Dazu aus Süßkartoffeln ein feiner Stampf.

Die Schweineherz-Hälften würze ich noch mit einer speziellen Kräuterbutter.

Ein einfaches Gericht. Wenige Zutaten. Schnell zubereitet. Aber lecker.

Gegrilltes Schweineherz mit Süßkartoffelstampf



21. November 2020
von Thobie
Kategorie Innereie
Personen
2
Zubereitungszeit
15 Minuten
Garzeit
20 Minuten
Gesamtzeit
35 Minuten



Zutaten

- 1 Schweineherz (etwa 300 g)
- 2 Süßkartoffeln
- einige Stücke Kräuterbutter „BBQ“-Style
- rosenscharfes Paprika-Pulver
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- Rapsöl

Anleitung

1. Süßkartoffeln putzen, schälen und in Würfel schneiden.
2. Wasser in einem Topf erhitzen und Süßkartoffel-Würfel darin etwa 15 Minuten garen. Kochwasser abschütten.
3. Süßkartoffeln salzen und pfeffern. Ein Stück Kräuterbutter dazugeben. Alles gut mit dem Stampfgerät zu einem Stampf zerstampfen. Abschmecken. Warmhalten.
4. Schweineherz längs halbieren.
5. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.
6. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Herzenhälften auf jeder Seite etwa 3–4 Minuten kross grillen.
7. Jeweils eine Herzhälfte auf einen Teller geben. Jeweils einige Scheiben Kräuterbutter auf die Herzen geben.
8. Süßkartoffel-Stampf dazu verteilen.
9. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Herz,
Kräuterbutter,
Schwein,
Süßkartoffel

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/11/21/gegrilltes-schweineherz-mit-suesskartoffelstampf/