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
Vorbereitungszeit
15 Minuten
Kochzeit
20 Minuten
Gesamtzeit



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

<u>Herz,</u> <u>Kräuterbutter,</u> <u>Schwein</u>, Süßkartoffel

© 2025 ©Thomas Biedermann

<u>https://www.nudelheissundhos.de/2020/11/21/gegrilltes-schweine herz-mit-suesskartoffelstampf/</u>