Penis-Eintopf

Ein traditionell jüdisches Gericht

Ich habe dieses Rezept auf Grouprecipes von meinem Online-Schlachter erhalten, der es mir empfohlen hat, als ich ihm mitteilte, dass Ochsenziemer, die er mir geliefert hatte, nichts zum Kurzbraten sind, sondern zum Schmoren oder lange Garen.

Ich habe daher den Titel des Rezeptes beibehalten, auch wenn er etwas abstrus klingt, und habe das Rezept nicht „Ochsenziemer-Eintopf“ genannt.

Ich übernehme auch den einführenden Text aus dem Englischen bei diesem Rezept, den ich recht lustig fand.

Anscheinend war dieses Rezept ursprünglich ein jüdisches Rezept. Offenbar spielten Innereien, einschließlich Penis, einst eine große Rolle in der jüdischen Küche.

Beim Anbraten

Wenn Sie unglücklich sind mit dem Mann in Ihrem Leben, bringen Sie das mit einem schönen, deftigen Teller Penis-Eintopf zum Ausdruck! Vor allem, wenn Sie dazu sagen, „Schatz, ich habe den ganzen Tag an Dich gedacht, während ich das Abendessen zubereitet habe.“ …

Wenn man sich an den Geschmack und die Konsistenz des Penis gewöhnt hat, dann ist dieser Eintopf richtig lecker!

Penis-Eintopf

🖶

28. Dezember 2020
von Thobie
Kategorie Innereie
Personen
2
Vorbereitungszeit
10 Minuten
Kochzeit
2 Stunden, 15 Minuten
Gesamtzeit
2 Stunden, 25 Minuten

Zutaten

- 1 Ochsenziemer
- 1 Zwiebel

- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Korianderkörner
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 800 ml Gemüsefond
- Olivenöl

Anleitung

1. Penis mit kochendem Wasser überbrühen, abtropfen lassen und säubern.
2. Penis in einen Kochtopf legen, mit kaltem Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Schaum entfernen und 10 Minuten köcheln lassen. Abtropfen lassen und quer in Scheiben schneiden.
3. Gemüse putzen, schälen und kleinschneiden.
4. Korianderkörner in einem Mörser fein mörsern.
5. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Koriander darin kurz anbraten, bis die Zwiebel goldgelb ist.
6. Penisscheiben dazugeben und einige Minuten anbraten.
7. Gut salzen und pfeffern, mit Gemüsefond auffüllen und zum Kochen bringen. Bei geringer Temperatur zugedeckt 2 Stunden köcheln lassen, bis der Penis weich ist.
8. Eintopf abschmecken.
9. Petersilie kleinwiegen.
10. Eintopf auf zwei tiefe Suppen-Teller verteilen.
11. Mit Petersilie garnieren.
12. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Gemüsefond,
Ochsenziemer,
Penis

© 2025 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/28/penis-eintopf/