Gegrillter Stierhoden mit Mezzelune

Sehr schmackhafte Zubereitung des Stierhodens

Hier gelingt der Stierhoden wirklich genial und es ist eine sehr empfehlenswerte Weise, Innereien, in diesem speziellen Fall Stierhoden, zuzubereiten.

Einfach einige Minuten auf jeder Seite in der Grillpfanne gegrillt. Dann noch 10 Minuten bei 160 Grad Celsius im Backofen nachgegart.

Dazu als Beilage frische Pasta, in diesem Fall Mezzelune, gefüllt mit Parmigiano Reggiano und Balsamico-Reduktion.

Für die Pasta bereite ich keine separate Sauce zu. Sondern verwende einfach etwas Teriyaki-Sauce.

Die Teriyaki-Sauce gebe ich übrigens nicht über die

Stierhoden, denn diese würze ich mit einem Fleischgewürz, also einer Gewürzmischung.

Die beste Art, um Stierhoden vorzubereiten, ist die folgende. Man friert die Stierhofen ein, auch um sie länger haltbar zu machen und nach Belieben zuzubereiten. Dann lässt man sie eine Stunde auftauen. Dabei taut die äußere Hodenhaut, die nicht genießbar ist, auf, das eigentliche Hodeninnere, also das Drüsengewebe, bleibt gefroren. Man schneidet die Hoden längs zwei Male ein und zieht die Hodenhaut ab. Den eigentlichen Hoden, der nur genießbar und noch gefroren ist, lässt man dann einige weitere Stunden auftauen.

Gegrillter Stierhoden mit Mezzelune

5. Januar 2021
von Thobie
Kategorie Innereie
Personen
2
Zubereitungszeit
3 Stunden
Garzeit
16 Minuten
Gesamtzeit
3 Stunden, 16 Minuten

Zutaten

- 2 Stierhoden
- Fleischgewürz
- 500 g frische Mezzelune (2 Packungen à 250 g, gefüllt mit Parmigiano Reggiano und Balsamico)
- Teriyaki-Sauce
- Salz
- Olivenöl

Anleitung

1. Stierhoden wie oben in der Einleitung beschrieben vorbereiten.
2. Backofen auf 160 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.
3. Stierhoden mit Fleischgewürz würzen.
4. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Stierhoden auf

jeweils jeder Seite drei Minuten kross grillen.
5. Grillpfanne auf mittlerer Ebene für 10 Minuten in den Backofen geben.
6. Wasser in einem großen Topf erhitzen, leicht salzen und Pasta darin vier Minuten garen.
7. Grillpfanne aus dem Backofen herausnehmen. Jeweils einen Hoden in der Mitte eines großen Tellers drapieren.
8. Pasta drumherum verteilen. Etwas Teriyaki-Sauce über die Pasta geben.
9. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

frisch,
gefüllt,
Mezzelune,
Pasta,
Stierhoden,
Teriyaki-Sauce

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/05/gegrillter-stierhoden-mit-mezzelune/