Stierhoden-Schaumsuppe

Sehr mild und schaumig

Die zweite meiner Kreationen.

Diesmal mit der Hauptzutat Stierhoden. Also eine Innereiensuppe.

Ich bereite mittlerweile Stierhoden zu wie jede andere Hauptzutat, sei es Fleisch, Innerei, Fisch oder Gemüse. Und habe auch immer Vorrat im Gefrierschrank.

Diesmal angebraten und dann püriert in einer Suppe.

Auch diesmal mit viel Riesling und Sahne abgelöscht.

Der Riesling verleiht der Suppe eine leichte Säure.

Und der Cayennepfeffer eine ganz leichte Schärfe.

Püriert ergibt dies dann eine leichte Schaumsuppe, denn der Riesling und die Sahne wird mit den restlichen Zutaten beim Pürieren leicht schaumig.

Die Stierhoden-Croutons, die ich noch auf die Suppe gebe, versinken leider aufgrund der flüssigen Konsistenz in der Suppe und schwimmen nicht obenauf.

Nur die Petersilie bleibt beim Fotografieren sichtbar.

Die Suppe hat einen feinen Geschmack nach dem Drüsengewebe der Stierhoden und schmeckt wirklich außergewöhnlich lecker.

Stierhoden-Schaumsuppe

20. Januar 2021
von Thobie
Kategorie Suppe
Personen
2
Vorbereitungszeit
10 Minuten
Kochzeit
30 Minuten
Gesamtzeit
40 Minuten

Zutaten

- 2 Stierhoden
- 2 kleine, rote Zwiebeln
- 2 kleine Schalotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml Riesling
- 300 ml Schlagsahne
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Fleischgewürz
- Cayennepfeffer
- Petersilie
- Olivenöl

Anleitung

1. Tiefgefrorene Stierhoden eine Stunde auftauen lassen. Längs zwei Male einschneiden und Hodenhaut, die nicht genießbar ist, abziehen. Hoden weiter auftauen lassen und dann grob zerkleinern.
2. Ein Stück eines Hodens in ganz kleine Würfel schneiden, mit Fleischgewürz würzen und aufbewahren.
3. Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.
4. Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse und Stierhoden darin kross anbraten. Etwas Flüssigkeit bilden lassen. Mit Riesling und Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.
5. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.
6. Kurz vor Ende der Garzeit Stierhodenwürfel in heißem Öl in einer Pfanne kross braten.
7. Petersilie kleinwiegen.
8. Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Suppe abschmecken.
9. Suppe in zwei tiefe Suppenteller verteilen.
10. Mit den Stierhoden-Croutons und Petersilie garnieren.
11. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Croutons,
Petersilie,
Rießling,
Sahne,
Stierhoden

© 2025 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/20/stierhoden-schaumsuppe/