Weihnachtsrezepte

Sie sollten sich eher vor mir auf die Hut nehmen! Denn an Weihnachten und den Feiertagen gibt es wieder einige ganz außergewöhnliche Rezepte. Innereien. Die Ihnen vielleicht nicht zusagen werden. Die Ihnen vielleicht nicht gefallen werden. Und Ihnen nicht schmecken werden.

Unerheblich. Ich bereite sie dennoch zu. Denn sie sind sehr außergewöhnlich und dennoch lecker und schmackhaft. Mein Bruder schenkt mir dieses Jahr, wie an manchen Weihnachten, wieder ein Päckchen mit Innereien von einem speziellen Online-Schlachter. Und darin sind ganz ausgefallene Produkte enthalten.

Ich zähle sie Ihnen einmal der Übersicht halber auf:

- Kuheuterschnitzel
- Kalbsbries
- Stierhoden
- Kronfleisch
- Ochsenziemer
- Flanksteak

Ich habe geplant, die Stierhoden einmal in der Grillpfanne zu grillen. Und einmal kleingeschnitten als Ragout zuzubereiten. Der Ochsenziemer ist ja der Penis des Ochsen, er ist reines Schmorfleisch und wird ebenfalls als Ragout zubereitet. Das Kronfleisch ist das Muskelfleisch des Zwerchfells, wird zwar zu den Innereien gezählt, ist jedoch reines Muskelfleisch, das sich sehr gut zum Kurzbraten eignet. Und das Flanksteak ist Teilstück des Bauchlappens des Tieres, gilt ebenfalls als Innereie, ist jedoch ebenfalls kurzfasseriges Muskelfleisch und ebenfalls zum Kurzbraten geeignet. Beim Kronfleisch und Flanksteak erhält man auf preiswerte Weise Produkte, die man als Steak grillen oder braten kann. Zum Kuheuterschnitzel muss

ich nichts sagen, es ist vorgegart und wird nur kurz in der Pfanne wie ein Schnitzel gebraten. Und das Kalbsbries, ja, das ist natürlich edel, eine Spezialität und schmeckt natürlich besonders lecker. Dazu muss ich mir erst eine geeignete Zubereitung einfallen lassen.

Lassen Sie sich also überraschen! Wie ich schon schrieb, Sie sollten sich eher vor mir auf die Hut nehmen!