

Stierhoden-Gulasch in dunkler Sauce mit Spaghetti



Leckeres Gulasch

Sie werden erstaunt sein über diese Zubereitung. Eventuell haben Sie gedacht, dass man Innereien, und hier speziell Stierhoden, in dieser Weise nicht zubereiten kann. Aber was mit Rinderleber oder -niere gelingt, gelingt auch mit Stierhoden. Er ist eine Drüse wie auch die anderen beiden Innereien.

Und 2 Stunden bei geringer Temperatur geschmort wird er butterzart und einfach köstlich. Die Aromen in der Gemüsebrühe verbinden sich. Das hinzugegebene Gemüse schmilzt beim langen Schmoren, ist optisch fast nicht mehr wahrnehmbar und bildet somit eine leckere, sämige Sauce.

Wenn Sie nicht so sehr zu Spaghetti tendieren, bereiten Sie einfach eine andere Pastasorte zu. Das Gericht schmeckt auch

damit.

Für 2 Personen:

- 2 Stierhoden (à 250 g)
- 2 große, weiße Zwiebeln
- 4 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- ein Stück Bio-Ingwer
- 1 l Gemüsebrühe
- Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Öl
- 350 g Spaghetti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Mit sämiger Sauce

Stierhoden von der äußeren Hodenhaut befreien. Sie finden dazu eine Anleitung in dem Stierhodenrezept vom 24.12.2023.

Dann Stierhoden in grobe Würfel schneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Ingwer auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin glasig dünsten. Hoden dazugeben und mit anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Ingwer dazugeben. Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Spaghetti in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Sauce des Gulasch abschmecken.

Spaghetti auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Gulasch mit viel Sauce großzügig darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Gegrillter Stierhoden mit Grillgemüse

Sie haben schon einmal Hoden gegessen und sich tapfer dazu durchgerungen? Vielleicht kleine Hammelhoden, die man bei türkischen Lebensmittelhändlern bekommt? Hoden ähneln ja, da sie Drüsengewebe sind, sehr dem Drüsengewebe einer Leber. Und schmecken auch ähnlich.



Der Hauptakteur liegt in der Mitte ...

Stierhoden gelingen in diesem Rezept hervorragend, sie schmecken einfach exzellent. Damit man kein rohes Drüsengewebe mehr im gegrillten Stierhoden hat, grillen Sie ihn kräftig einige Zeit in der Grillpfanne – aber bei mittlerer Temperatur. Es ist ähnlich, wie Sie ein dickes Entrècôte grillen, das braucht auch mehrere Minuten auf jeder Seite, wenn Sie es medium gegrillt haben möchten.

Sie müssen zu Stierhoden das folgende wissen:

Erstens sind Stierhoden naturgemäß, betrachtet man die Größe, Statur und das Gewicht eines ausgewachsenen Stiers, sehr groß. Es reichen je nach Größe der Stierhoden 2 Stierhoden für ein Gericht für 2 Personen. Bei Hammelhoden, die Sie bei türkischen Lebensmittelhändlern bestellen oder direkt kaufen können, ist das ganz anders. Da benötigen Sie pro Person 4–6 Hammelhoden.

Zweitens bestehen die Stierhoden aus dem Hauptanteil, dem inneren Drüsengewebe. Und einer festen, harten Hodenhaut, die

dieses Drüsengewebe umgibt. Nur das Drüsengewebe ist essbar, die Hodenhaut nicht. An letzterer beißen Sie sich die Zähne aus, so ledrig und zäh ist sie. Sie müssen sie also vor der Zubereitung entfernen. Dazu gibt es einen einfachen Trick.

Ich gehe davon aus, dass Sie die Stierhoden nach dem Kauf oder der Lieferung nicht sofort zubereiten wollen. Sondern sie erst später zubereiten wollen und sie deswegen einfrieren. Das ist zu empfehlen. Nehmen Sie die tiefgefrorenen Stierhoden vor der eigentlichen Zubereitung aus dem Gefrierschrank und lassen Sie sie eine halbe bis ganze Stunde antauen. Und zwar so weit, dass das innere Drüsengewebe noch gefroren, die umgebende Hodenhaut aber aufgetaut ist. Schneiden Sie die Hodenhaut mit einem sehr scharfen Messer einmal ringsum ein, so, wie wenn Sie eine Apfelsine schälen möchten. Dann können Sie die Hodenhaut vorsichtig abziehen. An den Stellen, an denen auch das Drüsengewebe angetaut ist, werden Sie Probleme bekommen, denn die Hodenhaut kann das aufgetaute Drüsengewebe mit auf- und zerreißen. Sie müssen also vorsichtig vorgehen. Aber so können Sie die Hodenhaut einfach entfernen, lassen dann das Drüsengewebe weiter auftauen und können es schließlich für Ihr Gericht zubereiten.



Bei der Langzeitbelichtung verrutscht die Kräuterbutter ...
Zusätzlich gibt es bei diesem Gericht als Beilage diverses, gegrilltes Gemüse. Grillen Sie zuerst das Gemüse, geben Sie es dann bei 50 °C Umluft in den Backofen , um es warm zu halten. Dabei können Sie auch gleichzeitig zwei Speiseteller in den Backofen stellen, um warme Essteller zu haben. Dann kühlt das Gericht nicht so schnell aus.

Für 2 Personen:

- 2 Stierhoden (à 250 g)
- 1 kleine Zucchini
- 1 rote Paprika
- 2 kleine Rote Beete
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- gemahlener Kreuzkümmel
- Rapsöl

▪ Kräuterbutter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Zucchini putzen, halbieren und in längliche Scheiben schneiden. Paprika putzen und grob zerteilen. Knoblauchzehen ganz belassen. Rote Beete schälen und in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln putzen und grob zerteilen.

Stierhoden nach der obigen Anleitung enthäuten. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.

Rapsöl in einer Grillpfanne erhitzen. Gemüse bis auf Knoblauch und Lauchzwiebeln hineingeben und bei mittlerer Temperatur einige Minuten kross grillen, bis das Gemüse Röstspuren angenommen hat. Dabei einmal wenden und nochmals einige Minuten grillen. Salzen und pfeffern. Gemüse herausnehmen, in eine Schale geben und im Backofen warmhalten.

Dann Knoblauch und Lauchzwiebeln in die Grillpfanne geben und nur kurz eine Minute auf jeder Seite grillen. In die Schale im Backofen geben.

Stierhoden in die Mitte der Grillpfanne geben und bei mittlerer Temperatur etwa 5 Minuten auf jeder Seite grillen. Sie können den Stierhoden ein kreuzförmiges Grillmuster geben, indem Sie sie auf jeder Seite einige Minuten längs in der Grillpfanne, dann quer grillen.

Gemüse aus der Schale aus dem Backofen auf zwei Teller verteilen. Gegebenenfalls nochmals nachsalzen. Jeweils einen Stierhoden in die Mitte der Teller drapieren. Und jeweils zwei kleine Stücke Kräuterbutter auf einen Stierhoden geben.

Servieren. Guten Appetit! **Und einen schönen Weihnachtsfeiertag!**

Ein Hoden im Grünen



Schön im Grünen gelagert

Eigentlich heißt der Titel des Rezeptes „Gegrillter Stierhoden mit Staudensellerie-Salat“. Aber man darf ja einmal poetisch variieren. ☐

Dies ist eigentlich die beste Art, Stierhoden zuzubereiten, wie ich im Laufe der Zeit herausgefunden habe.

Einfach die gewürzten Stierhoden einige Minuten auf jeder Seite kross in der Grillpfanne grillen. Und dann noch bei 160–180 Grad Celsius etwa 10–15 Minuten im Backofen nachgaren lassen.

Man erhält als Resultat gerillte Stierhoden, die auf den Punkt durchgegart, aber innen noch sehr zart und sehr schmackhaft

sind.

Ich liebe übrigens Staudensellerie. Er ist immer sehr knackig, hält lange und hat einen feinen, kräftigen, nussigen Geschmack. Und man kann ihn als Gemüse oder Salat zubereiten.

Übrigens, zum Zubereiten der Stierhoden. Man lässt sie am besten nach dem Einfrieren zwei Stunden auftauen. Dann ist nämlich die äußere, ungenießbare Hodenhaut angetaut. Vier Längsschnitte in jeden Stierhoden und die Hodenhaut abziehen. Die eigentlichen Hoden lässt man dann noch einige weitere Stunden vollständig auftauen.

Für 2 Personen

- 2 Stierhoden
- 4 Stangen Staudensellerie
- 1 Zwiebel
- 2 Mini-Gurken
- 10 Kirschtomaten
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Balsamico-Essig
- Olivenöl
- 1 PäckchenSalatkräuter
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.



Hodenhaut entfernen. Hoden ganz auftauen lassen.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Hoden salzen und pfeffern.

Rapsöl in einer Grillpfanne erhitzen und Hoden auf jeder Seite 2–3 Minuten kross grillen.

Pfanne für 10–15 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Währenddessen Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Salatkräutern in einer Schale ein Dressing zubereiten.

Über den Salat geben. Alles gut vermischen und kurz ziehen lassen.

Salat ohne das Dressing auf zwei Tellern verteilen.

Jeweils einen Stierhoden dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Stierhoden-Schaumsuppe



Sehr mild und schaumig

Die zweite meiner Kreationen.

Diesmal mit der Hauptzutat Stierhoden. Also eine Innereisuppe.

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.

Suppen-Woche

Wie ich auf diese Idee gekommen bin, weiß ich nicht. Aber es ergab sich einfach, dass ich einige Ideen für neue Kreationen für leckere Suppen hatte.

Jeweils eine Hauptzutat. Verfeinert mit Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch.

Unterschiedliche Würzung.

Die Brühe bilde ich jedesmal aus Riesling für etwas Säure.

Und für einen sämigen, cremigen Geschmack sorgt frische

Schlagsahne.

Dann wird das Ganze mit dem Pürierstab fein püriert und eine leckere, wohlschmeckende Cremesuppe daraus gebildet.

Die sieben Hauptzutaten für jeweils eine Suppe:

- Champignons
- Stierhoden
- Zucchini
- Aubergine
- Zwiebel
- Kartoffel
- Mini Pak Choi

Freuen Sie sich über die sieben Cremesuppen!

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 frischem Salat

Mein letztes Innereien-Rezept im Rahmen meiner Woche der Innereien.

Erneut ein Stierhoden-Rezept, ich hatte ja in meiner Ankündigung schon erwähnt, dass es zwei Stierhoden-Rezepte geben wird.

Ich habe es mir einfach gemacht.

Ich schneide die Stierhoden nur längs in dicke Scheiben und grille diese.

Dazu ein frischer Salat aus Gurke, Tomate, Paprika, Wurzel, Lauchzwiebel und Knoblauch.

Die gegrillten Stierhoden haben einen ganz eigenen Geschmack.

Sie müssen dies einmal selbst probieren.

Und jetzt genug der Innereien. Die kommende Zeit gibt es erst einmal einige Steaks.

Stierhoden-Ragout mit Kartoffelstampf

Heute habe ich ein ganz besonderes, tolles Rezept für Sie. Ich wollte es eigentlich am 1. Mai, also am Tag der Arbeit, veröffentlichen. Denn bei der Arbeit geht einem ja manchmal auch einiges auf die Eier. Somit gibt es ein Eier-Rezept. Aber keine gewöhnliche Eier. Nein, sondern Stierhoden.

Dieses Gericht ist ein sehr altes, traditionelles, aber auch ein somit sehr bewährtes Rezept.

Ich habe wieder einmal bei meinem bewährten Online-Schlachter, dem Metzger Claus Böbel auf umdiwurst.de, bestellt. Es ist nicht gerade sehr preiswert, wenn man dort Innereien bestellt. Wenn ich zu Rewe fahre und dort Innereien, die dort standardmäßig im Sortiment sind, das ist Pansen, Herz, Leber und Niere, kaufe, dann kann ich für etwa 10,- € etwa 3 kg Innereien kaufen. Der Kilopreis für diese Innereien beläuft sich somit auf nur wenige Euro.

Will ich aber einige andere, ausgefallene Innereien, kann ich sie vor Ort nur beim Schlachter bei der Frischfleisch-Theke von Edeka bestellen. Aber das dauert zum einen einige Zeit. Und zum anderen kann der Schlachter dort auch nicht alle Innereien liefern.

Bei Metzger Claus Böbel bekomme ich dagegen so gut wie alle Innereien. Bestellt habe ich Kalbs-Lunge, Kuheuter-Schnitzel,

Kalbs-Hirn, Kalbs-Bries, Rinderbäckchen (dies ist zwar Muskelfleisch, aber es zählt nicht zum sonstigen Muskelfleisch, sondern ist eine Innereie) und Stierhoden. Wie erwähnt ist dies nicht sehr preiswert. Ich zahle für fast jeden Posten dieser Bestellung für etwa 200–300 g, also etwa für 1–2 Personen, schon gute 10,– €. Denn bei Kalbs-Bries kostet zum Beispiel der Kilopreis 48,– € und bei Kalbs-Hirn der Kilopreis sogar 60,– €. Das übersteigt sogar das fast teuerste Fleisch beim Schlachter an der Frischfleisch-Theke bei Edeka, nämlich Rinderfilet für etwa 26–27,– €.

Nur eine Innereie kann Metzger Claus Böbel nach wie vor leider nicht liefern: Stierpenis.

<Korrektur: Metzger Claus Böbel hat mich gerade informiert, dass er diesen Artikel jetzt doch liefern kann. [Ochsenpenis](#). Die nächste Bestellung bei ihm ist schon geplant.>

Aber ab und zu gebe ich das Geld gerne aus, da muss das eben einmal sein. Und ich kann daraus neue, manchmal aber auch altbewährte, aber immer sehr leckere Gerichte daraus zaubern.

Und dieses Ragout ist wirklich sehr lecker.

Und um beim Thema, also den Hoden zu bleiben: Zur Zubereitung von Hoden muss man deren Hodenhaut entfernen, bevor man dann den Hoden kleinschneiden kann. Man friert dazu den Hoden am besten ein. Dann lässt man ihn 1–2 Stunden auftauen. Dabei taut die äußere Haut auf, der Hoden selbst bleibt jedoch fest und gefroren. Und auf diese Weise kann man sehr einfach die Hodenhaut entfernen. Dann lässt man den Hoden weiter auftauen und bereitet ihn zu.

[amd-zlrecipe-recipe:1059]

Woche der Innereien

Ich hatte ja vor einem Jahr auf meinem Foodblog eine Umfrage unter den Besuchern und Lesern meines Foodblogs durchgeführt, zu welcher Kategorie gern weitere Rezepte gewünscht werden. Das Ergebnis war, dass sich die meisten Besucher mehr Rezepte zum Thema Innereien gewünscht haben.

Mit einiger Verspätung werde ich nun eine Woche der Innereien durchführen und neue Rezepte zu Innereien veröffentlichen.

Ich habe bei meinem bewährten Online-Schlachter Innereien bestellt und geliefert bekommen. Zu den folgenden Innereien werde ich Rezepte veröffentlichen:

- 2 x Stierhoden
- Kuheuter-Schnitzel
- Kalb-Bries
- Kalbs-Hirn
- Kalbs-Lunge
- Rinderbäckchen

Ob ich es allerdings in der kommenden Woche tatsächlich schaffe, jeden Tag, also sieben Tage lang, ein neues Rezept zu einer Innereie zeitnah zu veröffentlichen, kann ich nicht verbindlich zusagen.

Aber es werden auf alle Fälle in der kommenden Zeit diese sieben Rezepte veröffentlicht.

Ich fange am heutigen Sonntag mit einem neuen Rezept zu Stierhoden an.

Guten Appetit!

Stierhoden-Ragout mit Quinoa



Sehr schmackhaftes Ragout

Ein Ragout mit Stierhoden, Speck und Tomaten. Dazu koche ich das erste Mal mit Quinoa, das bewundert und als sehr schmackhaft angepriesen wird. Quinoa erinnert sehr stark an Hirse.

Stierhoden haben eine feste Haut, die man nicht essen kann. Am besten friert man die Stierhoden ein. Dann lässt man sie eine Stunde auftauen. Ergebnis: Das Drüsengewebe der Hoden ist noch gefroren und fest. Die äußere Haut ist jedoch aufgetaut und weich. Man schneidet sie ein und zieht sie einfach ab. Dann zerkleinert man das Drüsengewebe der Hoden für das Ragout.

Die Sauce des Ragouts bereite ich mit Tomaten aus der Dose und trockenem Weißwein zu. Die Sauce lasse ich aber stark reduzieren, so dass das Ragout sehr dickflüssig wird.

Die Hoden sind nach dem Garen sehr zart. Und das Gericht ist

sehr würzig.

Mein Rat: Wer es etwas würziger haben möchte, gart das Quinoa nicht in kochendem Wasser, sondern in Gemüsefond.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Stierhoden
- 120 g Speck
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 1 rote Chili-Schote
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Kardamomkapseln
- Zimt
- 2 EL süßes Paprika-Pulver
- 1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
- 300 ml trockener Weißwein
- 1–2 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Quinoa
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 60 Min.

Hoden nach oben beschriebener Vorgehensweise häuten. Längs dritteln, dann jede Scheibe längs halbieren und grob in Stücke schneiden.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Hoden, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schote darin kräftig anbraten. Tomaten hinzugeben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit Weißwein ablöschen. Mit Kreuzkümmel, Kardamom, einer Prise

Zimt und Paprika-Pulver würzen. Alles verrühren. Zucker hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce abschmecken. Bei geringer Temperatur 45 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die letzten 15 Minuten ohne Deckel auf ein Drittel der Flüssigkeit reduzieren. Dabei gut mit dem Kochlöffel rühren, damit das Ragout nicht am Topfboden anbrennt.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Quinoa nach Anleitung zubereiten.

Nochmals Sauce abschmecken. Quinoa in zwei tiefe Teller geben. Ragout großzügig darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Frittierte Stierhoden mit Bratkartoffeln



Kross und schmackhaft

Stierhoden, in Scheiben geschnitten und in der Friteuse frittiert. Mit Bratkartoffeln, die ich der Einfachheit halber auch in der Friteuse frittiere.

Die Kartoffeln bereite ich mit Schale zu, da ich Bio-Kartoffeln verwende.

Die Stierhoden riechen nach Drüsengewebe. Sie schmecken sehr gut. Ihr Geschmack und ihre Konsistenz liegen zwischen denen von Muskelfleisch und Leber.

Stierhoden haben eine feste, äußere Haut, die man vor dem Zubereiten abziehen muss. Dazu gibt es zwei ähnliche, aber konträre Methoden. Entweder man gibt die Stierhoden einige Minuten in den Gefrierschrank zum Einfrieren. Dann kann man die fest gewordene Haut mit dem Messer abziehen. Oder man taut umgekehrt tiefgefrorene Stierhoden einige Zeit nur an, dann man die dann aufgetaute Haut leicht von den Hoden abziehen.

Zutaten für 2 Persone:

- 2 Stierhoden
- 4 Bio-Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 7 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Stierhoden von der äußeren Haut befreien und quer in Scheiben schneiden.

Kartoffeln ebenfalls quer in Scheiben schneiden.

Stierhodenscheiben für etwa 4 Minuten in das siedende Fett geben. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen und pfeffern. Auf zwei große Teller verteilen.

Kartoffelscheiben für etwa 3 Minuten in das siedende Fett geben. Herausnehmen, ebenfalls auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen und pfeffern. Zu den Stierhodenscheiben geben. Servieren.

Stierhoden-Pfanne



Leckeres Pfannen-Gericht

Da die gebratenen Stierhoden-Scheiben so gut geschmeckt haben, bereite ich diesmal auch wieder gebratene Stierhoden zu, aber in kleine Würfel geschnitten. Und bilde zusammen mit Speck, Schalotten und Pilzen eine rustikale Pfanne.

Ich würze sehr kräftig mit Garam Masala und Kreuzkümmel. Und bilde ein Sößchen mit einem Schuss Weißwein.

Dazu gibt es jeweils zwei Schrippen.

Mein Rat: Das Pfannen-Gericht kann man direkt aus der Pfanne essen.

Zuaten für 2 Personen:

- 2 Stierhoden
- 240 g durchwachsenene Bauchspeck
- 10 braune Champignons
- 6 Schalotten
- trockener Weißwein

- 1/2 TL Garam Masala
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- Petersilie
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.

Stierhoden einige Stunden in den Tiefkühlschrank legen, damit sie etwas anfrieren. Dann herausnehmen, längs einschneiden und die äußere Haut entfernen. Längs halbieren und in Streifen schneiden. Dann in Würfel schneiden.

Schalotten schälen und grob zerkleinern. Champignons halbieren und quer in halbe Scheiben schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Speck darin einige Minuten kross anbraten. Pilze dazugeben und ebenfalls einige Minuten mit anbraten. Schalotten hinzugeben und auch mit anbraten. Stierhoden-Würfel auch hinzugeben und mit anbraten. Sie sollen innen noch rosé sein. Mit Garam Masala, Kreuzkümmel und Salz würzen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen.

Mit Petersilie garnieren. Mit Schrippen servieren.

Gebratene Stierhoden mit Spiegeleiern



Herrlich zarte Stierhoden-Scheiben

Hat man vom Stierhoden-Carpaccio noch einige Scheiben übrig, so kann man diese mariniert ruhig dazu verwenden, um gebratener Stierhoden-Scheiben zuzubereiten. Ansonsten marinierte ich die frisch zugeschnittenen Stierhoden-Scheiben mit Salz und Pfeffer. Und marinieren sie mit Balsamico-Essig und Olivenöl.

Ich kann dieses Produkt und diese Art der Zubereitung nur sehr empfehlen. Die Stierhoden-Scheiben sind ein Genuss. Stierhoden sind ähnlich wie Leber Drüsengewebe, daher sehr weich und man sollte sie nur sehr kurz einige Minuten braten, da die Hoden sonst zu zäh werden. Wenn man ein Entrecôte rare zubereitet und es auf einer Skala von 1–10 Punkte bezüglich seiner Zartheit 10 Punkte bekommt, kommen die gebratenen Stierhoden-Scheiben auf gute 20 Punkte, so zart sind sie.

Den Spiegeleiern gebe ich mit Eiernringen etwas Form und ein schöneres Aussehen auf den Tellern.

Mein Rat: Die Stierhoden-Scheiben am Rand etwas einschneiden, da die sie umgebende Haut die Stierhoden-Scheiben beim Braten etwas zusammenziehen lässt.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Stierhoden
- 4 Eier
- Balsamico-Essig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Std. | Garzeit 10 Min.

Stierhoden 2–3 Stunden in den Tiefkühlschrank geben, damit sie etwas anfrieren.

Herausnehmen, mit einem scharfen Messer längs einschneiden und die sie umgebende Haut entfernen.

Stierhoden quer in dünne Scheiben schneiden.

Auf eine Platte legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Balsamico-Essig und Olivenöl marinieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander in 1–2 Durchgängen Stierhoden-Scheiben auf beiden Seiten jeweils nur 1 Minute kross anbraten. Herausnehmen, auf zwei Teller geben und warmhalten.

Zwei Eierringe in die Pfanne stellen, jeweils ein Ei aufschlagen und in einen der Eierringe geben. Salzen und pfeffern. Spiegeleier in zwei Durchgängen braten. Jeweils zwei Spiegeleier zu den Stierhoden-Scheiben geben. Servieren.

Stierhoden-Carpaccio



Leckere Antipasti

Heute feiere ich ein wenig und bereite ein besonderes Gericht zu. Ich habe heute meinen 55zigsten Geburtstag.

Ich hatte auch überlegt, zur Feier des Tages essen zu gehen. Ich hätte mich dann für ein Restaurant bei mir in der Nähe entschieden, das nach Art eines bayerischen Brau-Hauses aufgemacht ist. Dort hätte ich eine Schweinshaxe mit Knödeln bestellt. Aber ich hätte dann auch meinen Fotoapparat mitnehmen und das Gericht für mein Foodblog fotografieren müssen. Und das mache ich im Restaurant oder auch im Biergarten nur sehr ungern.

Als Alternative hätte ich auch seit 2 1/2 Jahren endlich mal wieder beim Lieferservice bestellen können. Ich hätte einen China-Imbiss gewählt und dort ein vegetarisches Gericht. Das hätte ich zuhause auch fotografieren können. Aber Fastfood zum

Geburtstag? Dann doch eher nicht.

Also entschied ich mich dafür, doch wieder selbst etwas zuzubereiten und für dieses Carpacchio. Carpacchio ist vom Rinder- und Pferde-Carpacchio bekannt. Es wird aus Rinder- oder Pferde-Rumpsteak zubereitet. Es besteht aus rohen, sehr dünn geschnittenen Scheiben Fleisch, angerichtet auf einem Teller, gesalzen, gepfeffert und mit etwas Olivenöl und Balsamico-Essig garniert. Es schmeckt köstlich.

Auf einen Rat meiner Kollegin Petra Hammerstein, die den Foodblog „DerMutAnderer“ betreibt, habe ich auch einmal rohe Kalbsleber, nur mit Salz und Pfeffer gewürzt, gegessen. Auch das mundet hervorragend.

Und wenn man diese Produkte roh genießen kann, dann kann man auch zur Feier des Tages Stierhoden roh in dünne Scheiben aufgeschnitten, als Carpacchio, genießen. Mit frisch gemahlenem Meersalz und schwarzem Pfeffer gewürzt. Mit etwas gutem Olivenöl und Balsamico-Essig mariniert. Ein Gaumenschmaus. Die Stierhoden sind wie die Leber eines Tieres Drüsengewebe. Daher schmecken sie auch wie rohe Leber sehr fein und zart.

Ich habe die insgesamt vier Stierhoden und zusätzliche weitere Innereien, die sonst schwierig zu bekommen sind, von der Online-Metzgerei [Böbel](#) bezogen, die diese Produkte liefert. Für die restlichen drei Stierhoden werde ich in der kommenden Zeit noch einige Rezepte kreieren.

Stierhoden gibt man am besten 2–3 Stunden in den Gefrierschrank, damit sie leicht anfrieren. Dann kann man die sie umgebende Haut leicht abziehen. Und sie anschließend quer in dünne Scheiben schneiden.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Stierhoden
- Meersalz

- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamico-Essig
- zwei Schippen oder ein halbes Baguette

Zubereitungszeit: 5 Min.

Stierhoden 2–3 Stunden in den Gefrierschrank geben.

Herausnehmen und mit einem scharfen Messer die äußere Haut längs einschneiden. Mit den Fingern die Haut um den Stierhoden abziehen.

Stierhoden quer in dünne Scheiben schneiden.

Scheiben auf einem Teller anrichten. Mit frisch gemahlenem Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Mit etwas gutem Balsamico-Essig und Olivenöl marinieren. Servieren.