



Rezept No. 26 von

**GISELA
FÖLLMI**

Köchin aus Freude
und Leidenschaft



Für 2 Personen:

500-600 g Stierenhoden, brutto

etwas Mehl zum Bestäuben

Bratfett

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

1.5 dl Weisswein

½ Würfel Hühnerbouillon

2 dl Wasser

2 TL Maizena

½ dl Noilly Prat

½ dl Halbrahm

Salz

Pfeffer, weiss

Petersilie

1. Die Stierenhoden schälen (siehe Bildergalerie im Anschluss des Rezeptes), in Scheiben und danach in kleine Würfelchen schneiden.
2. Die Würfel in einer Schüssel salzen, mit Wasser übergiessen und etwas stehen lassen. Das Wasser wird schleimig durch das Austreten des Drüsensekretes. Das Wasser abgiessen, die Würfel abspülen und wieder von vorne anfangen. Den „Waschvorgang“ so oft wiederholen, bis das Wasser nicht mehr schleimig ist. Dann sind die Hoden sauber von der Samenflüssigkeit gereinigt und können weiterverarbeitet werden. Gut abtropfen lassen!
3. Schalotte und Knoblauch rüsten und klein würfeln. Bratfett erhitzen und die Fleischwürfel braten. Etwas mit Mehl bestäuben. Sie brauchen nur kurz geschwenkt zu werden und müssen keine Farbe annehmen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
4. Wieder etwas Fett erhitzen. Die vorbereiteten Schalotten- und Knoblauchwürfel dünsten. Mit Wein ablöschen, vollständig einkochen lassen und mit Wasser und Halbrahm auffüllen. Mit Bouillon, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie dazugeben und etwas mit köcheln lassen.
5. Noilly Prat mit dem Maizena verrühren. In die Sauce zum binden geben. Sollte die Konsistenz zu dick werden, noch etwas Wasser angiesen, bis die dicke dem eigenen Geschmack entspricht. Abschmecken und wenn die Sauce passt die Fleischwürfel in der Sauce heiss werden lassen.
6. Dazu passt Rösti, Reis oder Teigwaren und ein Gemüse (z.B. gebratene Schwarzwurzel) ohne Sauce oder ein Salat.

STIERENHODEN ZUM KOCHEN VORBEREITEN



1. So sehen die Hoden vor der Verarbeitung aus. Die Wulst ist der Samenleiter. Dieser ist auf der einen Seite „gebogen“. Auf dem Bild ist diese Seite sichtbar. Die „gerade“ Seite liegt hier unten. Die Biegung ist nicht immer gleichrum.



2. Die Haut entlang der „geraden“ Seite des Samenleiters aufschneiden. Aufpassen, dass die Drüse nur möglichst leicht angeritzt wird. Je tiefer der Schnitt geht, umso schlechter geht es die Haut abzuziehen.



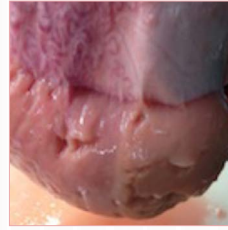
3. Mit den Fingern die Haut am Schnitttrand vorsichtig anlösen. Dies ist ein bisschen knifflig bis der Anfang gemacht ist.



4. Sobald der Anfang gefunden ist das Fleisch mit den Fingerspitzen soweit ablösen bis man die Haut gut fassen kann.



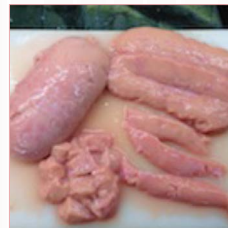
5. Vorsichtig ganz von der Haut befreien.



6. Hier sieht man die Verbindungsstränge sehr gut.



7. Die Haut ist komplett abgezogen und wird nicht weiter verwendet.



8. Das Fleisch nun in kleine Würfel schneiden.



9. Das Fleisch im Salzwasser spülen bis das Wasser nicht mehr schleimig wird.



10. So sehen die leicht gebratenen und mehlierten Würfel aus.