

Hühnermagenragout

Man muss sie sanft garschmoren, dann wird das feste Fleisch schmelzend weich und schmeckt großartig! Man kann ganz genauso natürlich auch die Mägen von Enten, Gänsen oder Puten zubereiten. Das Putzen macht – zugegeben – ein bisschen Arbeit. Aber sie lohnt sich unbedingt.



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Hühnermagen
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 Lauchstange
- 2-3 Selleriestangen
- Salz
- je 1 EL Pfefferkörner, Wacholder und Piment
- 1-2 Chilis

Für das Ragout:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Chilischote
- 2 EL Hühner-, Gänse- oder Schweineschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- 1 gestrichener EL Mehl
- 100 g Crème fraîche
- je 1 gelbe und rote Paprikaschote
- Apfel- oder Weißweinessig
- Kräuter nach Gusto

Zubereitung:

- Die Hühnermägen in einen Suppentopf geben, jeweils die Abschnitte von Zwiebeln und Wurzelwerk zufügen, auch Salz, Pfefferkörner, Wacholder, Piment und Chili. Mit Wasser gut bedecken, zum Kochen bringen und zugedeckt auf kleiner Hitze etwa 2 Stunden weichkochen – dabei nur sieden lassen, nicht wallend kochen, sonst werden die Mägen nicht weich.
- In der Zwischenzeit das beiseitegelegte Wurzelwerk möglichst akkurat sehr klein würfeln. In einem zweiten Topf im Schmalz weich dünsten, Tomatenmark mitrösten und alles mit Mehl bestäuben und mitrösten. Mit etwa einem halben Liter Brühe ablö-

schen. Leise 20 Minuten köcheln, bis die Sauce eine schöne Bindung hat. Zum Schluss die Crème fraîche unterrühren.

- In der Zwischenzeit die Paprika halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden. Die Hühnermägen sorgsam putzen, alles Knorpelige entfernen, die Mägen in Scheibchen schneiden. Für die letzten 5 Minuten zusammen mit den Paprikastreifen in dieser Sauce ziehen lassen. Nochmals abschmecken: Salz, mit einem Spritzer Essig und die fein gehackten Kräuter einrühren.

Beilage: ein Stück kräftiges Bauernbrot oder auch Salz- oder Petersilienkartoffeln. Gut passt auch ein duftiges Kartoffelpüree.

Getränk: ein fruchtiger Rotwein, am besten natürlich – zu diesem badischen Gericht – ein Spätburgunder vom Kaiserstuhl