



## Frischlingsherzen

### Zutaten

- 1 kg Wildschweinfrischlingsherzen
- 1 L Wasser
- Sellerie, Möhre und Petersilienwurzel (ca. 500 g)
- 30 g Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Wacholderbeeren
- 3 Pimentkörner
- 1 dicke Zwiebel (ca. 150 g)
- 2 Zitronenscheiben
- 100 g passierte Tomaten
- 50 g Sonnenblumenöl
- 70 g süße Sahne
- 70 g Rotwein oder Portwein

### Zubereitung

Die Herzen halbieren und gründlich putzen und waschen, dabei alle Adern entfernen. Als nächstes einen Sud herstellen aus Wasser, Salz, dem klein geschnittenen Wurzelgemüse und den übrigen Gewürzen. In diesem Sud die Herzen 30 bis 40 Minuten kochen. Die Herzhälften danach aus dem Sud nehmen und in Sonnenblumenöl vorsichtig anbräunen. Dabei die in Würfel geschnittene Zwiebel mitdünsten und das Ganze mit etwas Sud ablöschen. Die passierten Tomaten und die Zitronenscheiben beifügen und alles vorsichtig noch einmal 40 bis 50 Minuten schmoren. Dabei immer wieder die entweichende Flüssigkeit mit der Zugabe von Sud ausgleichen. Wenn die Herzen weich sind, vor dem Servieren süße Sahne und Rotwein oder Portwein unterrühren. Je nach Geschmack eventuell mit Soßenbinder oder Stärke andicken.



### Ernst Rehren Inneres aus Tieren

In deutschen Küchen sind sie ziemlich selten geworden – Gerichte aus Innereien. Dabei lassen sich aus Herz und Zunge, Leber und Lunge wie auch aus Pansen und Nieren die köstlichsten Leckereien zaubern, deren Qualität und Geschmack einem zünftigen Steak oder einem herzhaften Braten in nichts nachstehen! Hardcover, 120 Seiten, zahlr. farb. Abb., Format: 21 x 20 cm.

Best.Nr.: NN1627. Preis: € 14,95.

Erhältlich über JANA Jagd + Natur: Tel.: 05661.9262-0

## Weinempfehlung zu den Frischlingsherzen

Da das Herz weitgehend aus Muskelfleisch besteht, hat es einen viel zarteren Eigengeschmack als die sonstigen Innereien. Dem muss bei der Weinauswahl auch Rechnung getragen werden. Durch die Zugabe der passierten Tomaten verlangt es nach einem eher milden Wein, der die Tomatensäure etwas harmonisiert. Wir empfehlen einen eleganten Rotwein ohne Gerbstoffe und Tannine. Ein halbtrockener **Schwarzriesling Rotwein** aus dem südlichen Rheinhessen passt köstlich zu diesem Gericht. Sein fruchtiges Bukett, das uns an rote Früchte erinnert, lässt sich wunderbar mit der sahnehaltigen Sauce kombinieren. Der Schwarzriesling begegnet uns international übrigens unter dem Namen Pinot Meunier vor allem in der Champagne.

Weingut H. L. Menger  
Hauptstraße 12  
67575 Eich  
Tel.: 06246/298

E-Mail: [Weingut-H.L.Menger@t-online.de](mailto:Weingut-H.L.Menger@t-online.de)  
[www.weingut-menger.de](http://www.weingut-menger.de)

