

## Aufgetischt

Montag, 15. August 2016

### Gebackenes Lammhirn auf Erdäpfel-Vogerlsalat



#### Zutaten für 4 Portionen:

500 g Lammhirn (geputzt)  
1/2 l Rindsuppe  
Wurzelgemüse  
Mehl  
Eier  
Brösel zum Panieren  
Erdäpfel-Vogerlsalat  
Kräuter nach Belieben  
Rapsöl  
Salz  
Pfeffer  
Erdäpfel-Vogerlsalat

Das Lammhirn in der Rindsuppe mit dem Wurzelwerk pochieren. Danach das Hirn von Fett und Haut befreien, mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Kräutern würzen, in Mehl, Ei und Bröseln panieren und in Rapsöl frittieren. Das fertige Lammhirn herausheben, abtropfen lassen und mit Erdäpfel-Vogerlsalat anrichten.