

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Geröstetes Hirn mit Ei

Zutaten

(4 Personen)

Für das geröstete Hirn

- 1 kg ungeputztes Schweinshirn vom Fleischer Ihres Vertrauens
- 4 Eier
- 2 Stk. Zwiebel, fein in Würfel geschnitten
- Salz
- Öl

Für die Petersillerdäpfel

- 750 g speckige Erdäpfel
- etwas flüssiger Butter
- fein geschnittener Petersilie

Zubereitung

Geröstetes Hirn mit Ei:

Ungeputztes Schweinshirn in lauwarmes Wasser einlegen und feine Haut und Adern abziehen. Zwiebel in wenig Öl anbraten, Schweinshirn, Eiweiß und Prise Salz dazu und schön rösten. Eventuell nachschmecken und mit Eidotter in der Eierschale und Petersillerdäpfel anrichten.

Quelle: ORF extra

Petersillerdäpfel:

Für die Petersillerdäpfel ca. 750g speckige Erdäpfel ca. ½ bis ¾ h in Salzwasser kochen, schälen und in etwas flüssiger Butter mit frischer fein geschnittener Petersilie schwenken, gegebenenfalls nachsalzen