

Foodblog-Event „Innereien“ zum 2-jährigen Foodblog- Jubiläum



Hiermit rufe ich meinen ersten Blogevent zum Thema „Innereien“ zum 2. Geburtstag meines Foodblogs ins Leben. Genau heute vor zwei Jahren habe ich diesen Blog gegründet. Ich experimentiere beim Kochen gern, probiere unterschiedlichste Zutaten aus und habe daher schon seit langem meine Liebe für Innereengerichte festgestellt.

- Teilnehmen kann jeder, der einen Foodblog betreibt.
- Zubereitet werden soll ein kreatives Gericht, für das in irgendeiner Weise eine oder mehrere Innereien verwendet werden.
- Das Gericht mit Zubereitung und Foto(s) im eigenen Foodblog posten und hier im Anschluss in einem Kommentar einen Link zu dem Beitrag posten.
- Eines der unterstehenden Banner muss als Hinweis auf das Event in den Beitrag eingebunden sein.
- Die Teilnahme ist bis zum **30. Juni 2014** möglich.
- Nur **ein Beitrag** kann gepostet werden.
- Nach Ende des Events poste ich eine Zusammenfassung aller eingereichten Rezepte in meinem Blog.
- Jeder Teilnehmer des Events erklärt sich damit einverstanden, dass ich Textteile seiner Zubereitung, eines seiner Fotos und einen Link zu seinem Beitrag in seinem Foodblog in dieser Zusammenfassung veröffentliche.

- Es gibt natürlich auch einen Gewinn: Unter allen Teilnehmern verlose ich ein digitales eBook meines neuen Kochbuchs „Auf unterschiedliche Art“ – der Rechtsweg ist ausgeschlossen –, das nach dem Event fertiggestellt sein sollte.
- Der Gewinner wird von mir per Mail benachrichtigt.

Ich freue mich auf sehr viele unterschiedliche, vielfältige und schmackhafte Innereienkreationen.

Für das Foodevent zu verwendende Banner:



Quellecode senkrecht Banner 130×250 Pixel:





Quellcode waagrechtes Banner 400×90 Pixel:



Quellcode waagrechtes Banner 500×112 Pixel:



Kurze Beschreibung:

Innereien ist der Sammelbegriff für die essbaren Organe von Schlachttieren wie Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Lamm oder anderen Tieren.

Ich liebe Innereien. Sie sind schmackhaft, gesund und vielseitig zuzubereiten. Denke ich an in Streifen geschnittenen, gebratenen Pansen in einer Buttersauce oder an Nierenragout, schön kurz und rosé gegart, mit ein wenig Knoblauch, Kapern und Worcestershire-Sauce ... ich würde jedes Schweinefilet dafür stehen lassen.

Innereien sind eine Bereicherung für jeden Speiseplan. Ohne sie wüsste ich manchmal gar nicht, was ich für leckere Gerichte in der Küche zaubern kann. Denn an den Mainstream-Fleischsorten eines Discounters oder auch Supermarkts wie Hähnchenbrust, Hähnchenschenkel, Schweineschnitzel, Schweinenackensteak oder -kotelett, Gulasch- oder Hackfleisch gehe ich manchmal nur achtlos vorbei. Was kann man daraus schon zubereiten außer den üblichen, gewohnten Gerichten, deren Zubereitung manchmal kaum Variation erlaubt?

Innereien sind auch aus preislicher Sicht sehr interessant. Und dies vor allem für Hausfrauen und -männer, die täglich für eine mehrköpfige Familie kochen müssen. Die achtsam auf ihre Haushaltskasse schauen und jeden Cent umdrehen müssen. Und manchmal bei den standardisierten Fleischprodukten, auf die uns Fleischindustrie und Handel einschwören wollen, nicht mehr wissen, wie man den häuslichen Speiseplan mit leckeren Gerichten ergänzen, erweitern und variieren kann. Da kommt doch gereinigter, weißer Pansen, den man beim Schlachter an der Frischfleischtheke des Supermarkts bestellen kann, für 4 €/kg wie gerufen. Oder die Rinderniere für 5 €/kg. Auch Hähnchenherzen, -mägen oder -lebern zu dem gleichen Preis sind erschwinglich. Und selbst, wenn man zu einem der edelsten Innereienstücke in der Küche, dem Kalbsbries, greift, bleibt man mit 20 €/kg immer noch weit unter den Preisen eines Rinderumpsteaks, Entrecôtes oder gar Lammcarrés. Und hat mit diesen Innereien eine unglaubliche Variationsvielfalt für Küche und Gaumen.

Aber es gibt auch Köche und Esser, denen schon bei der Erwähnung eines Innereiergerichts schlecht wird und mit Rufen wie „Bäh“, „Igitt“ oder „Das kommt mir nicht auf den Teller“ fluchtartig das Weite suchen. Bei einer Rinderleber mag das für manchen gerade noch erträglich sein, jedoch bei Bries und Hoden sieht es schon wieder anders aus. Das kann verschiedene Gründe haben. Da können die oben erwähnte Fleischindustrie nebst Handel dazu beitragen, weil man in den wenigsten

Fleischtheken von Schlachtern, Supermärkten und schon gar nicht Discountern eine Leber oder Niere entdecken kann. Die meisten Innereien muss man mühsam bestellen. Manche sind gar nicht zu bekommen. Oder man muss viel Zeit und Mühe investieren, um sie ordern zu können – manchmal kann auch ein Fleisch-Onlineshop behilflich sein. Ein anderer Grund können schlechte Kindheitserlebnisse und die Erinnerungen daran sein. Wenn die Mutter unbedingt einmal in der Woche eine Innereie auf den Speiseplan setzte, darauf drang, dass diese auch gegessen werde, sie vielleicht aber nicht sonderlich liebevoll und schmackhaft zubereitet hatte. Da reicht dann für manche Menschen schon der Geruch einer angebratenen oder anderweitig zubereiteten Innereie, um innerlich den Rollladen herunter zu lassen. Der naheliegendste und augenscheinlichste Grund dürfte jedoch der folgende sein: Die Innereie wurde nicht gut und schmackhaft zubereitet und jemand mit einer Aversion gegen Innereien kam noch nie in den Genuss, ein wirklich leckeres Innereiergericht zu probieren. Wie sagte ein Nachbar, dem ich – ohne zu erwähnen, dass es sich um Pansen handelte – gebratenen Pansen zum Probieren kredenzte? „Ich bedanke mich nochmals für das Essen. Ich war sehr erstaunt über den Geschmack, ein Genuss.“

Fazit: Eine Innereie muss gut zubereitet werden. Dann schmeckt sie auch.

Es gibt einen weiteren Grund, Innereien zuzubereiten: Die Ehrfurcht vor dem getöteten Tier. Wir leben in einer Gesellschaft, die durch Aufzucht, Schlachtung, Handel und Vertrieb der Fleischindustrie vorschreibt, nur noch Steaks, Schnitzel und Braten – also das „edelste“ (Muskel-)Fleisch – zu kaufen und zuzubereiten. „Minderwertiges“ Fleisch wie Innereien und sonstige „Schlachtanfälle“ werden zu Haustierfutter verarbeitet oder als gemahlenes Tiermehl an Zuchttiere wieder re- verfüttert. Früher nahm sich der Schlachter beim wöchentlichen oder monatlichen Schlachten auf dem Bauernhof die Hoden des Stiers als Beigabe zu seinem

Honorar und als Leckerbissen mit. Und nicht ohne Grund hat das Mark der Knochen den Beinamen „Auster des Schlachters“, weil auch das Mark ihm vorbehalten war.

Es ist ein ehrenhafter Grundsatz eines jeden Kochs – ob privat oder beruflich – und Konsumenten in unserer Gesellschaft, von einem Tier, das zum Verzehr getötet wird, möglichst so viele Teile zu verwerten, wie es nur möglich ist. Nicht nur das Filetsteak, sondern auch das Herz, den Magen, die Leber und die Niere.

Zu den verzehrbaren Innereien gehören:

- Bries
- Euter
- Herz
- Hirn
- Pansen, Kutteln
- Leber
- Lunge
- Nieren
- Zunge

Quelle: lebensmittellexikon.de, 2014

Ich füge hinzu:

- Eierstöcke (in vietnamesischen Garküchen eine Delikatesse)
- Hoden
- Penis
- Nierenzapfen (Muskefleis, wird aber nicht zur Skelettmuskulatur gezählt)

Nicht zu den Innereien zählen:

- Bäckchen
- (Ochsen-)Schwanz
- Augen

- Ohren
- Schnauze (Schwein)
- Kämme (Hahn)
- Füße

Diese Auflistung ist sicherlich nicht vollständig.