

Frittierte Hähnchenmägen und Rosenkohl



Frittierte Mägen und Röschen

Ich hatte meine Friteuse noch in der Küche zum Arbeiten stehen und bereite nun damit ein schnelles Gericht zu.

Ich frittiere Hähnchenmägen. Und dann Rosenkohl.

Ich würze die Mägen einfach mit etwas süß-scharfer Sauce.

Die Mägen werden zwar sehr kross, sind aber doch ein wenig zäh. Obwohl Hähnchenmägen aus Muskelfleisch bestehen, sind sie anscheinend doch eher für ein Ragout geeignet, in dem sie eine Stunde schmoren.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g Hähnchenmägen
- 250 g Rosenkohl
- süß-scharfe Sauce

- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Rosenkohl putzen und Röschen halbieren.

Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen.

Röschen in die Friteuse geben und 3–4 Minuten frittieren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen und pfeffern. Auf den Teller geben und warmstellen.

Hähnchenmägen ebenfalls in die Friteuse geben und 3–4 Minuten im siedenden Fett frittieren. Herausnehmen, auch auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Auf den Teller geben und süß-scharfe Sauce darüber geben. Alles servieren.