

Frittierte Hähnchenmägen mit Kartoffelstampf

Mein Supermarkt Edeka hat im Sortiment in der Fleisch-Kühltheke Hähnchenmägen, -herzen und -lebern. Diese kaufe ich ab und zu ein und friere sie ein.

Hähnchenmägen sind eigentlich nur für ein Ragout geeignet, auf keinen Fall etwas für das Kurzbraten. Sie sind zwar nicht ein Widerkäuermagen wie beim Rind, aber sie sind eben als Magen auch ein fester Muskel. Diesen muss man also zuerst einige Stunden in Gemüsefond garen, will man sie anderweitig zubereiten.

Ich habe die Mägen nach dem Garen im Fond gewürzt und dann einfach einige Minuten im siedenden Fett in der Friteuse frittiert.

Sie sind dann lecker, kross und knusprig und schmecken, da sie ja schon gegart sind, sehr lecker.

Als Beilage ein einfacher Stampf aus Kartoffeln. Ich liebe ja Stampf, ob aus Kartoffeln oder auch Wurzeln jeglicher Art. Schön lange gegart, dann schön gewürzt, ein Stück Butter dazu und mit dem Stampfgerät grob zerstampfen. So dass vielleicht noch einige feste Stückchen darin sind.

[amd-zlrecipe-recipe:1077]