

Gegrillter Ochsenziemer mit Kartoffelpüree



In rohem Zustand

An diesem Weihnachten gibt es einen Penis. Nein, keine Masturbation oder einen F*ck. Nicht doch an Weihnachten! Nein, einen Ochsenziemer, also den Penis eines Ochsen.

Mein Online-Schlachter, bei dem ich ab und zu Innereien beziehe und der wirklich fast alle Innereien auch anbietet, hatte bisher auch Stierhoden im Sortiment. Leider jedoch keinen Penis, den ich gern einmal essen wollte. Nun seit letztem Jahr hat er auch Ochsenziemer im Sortiment.

Und mein Bruder, der mir in den letzten Jahren immer ein Fresspaket von einem Onlineshop eines großen, deutschen Supermarktes zu Weihnachten geschenkt hat, ließ sich überzeugen, mir dieses Weihnachten ein Innereien-Paket von

meinem Online-Schlachter zu bestellen.

Somit kam ich unter anderem zu vier Stierhoden und zwei Ochsenziemern. Und bereite das erste Mal in meinem Leben einen Penis eines Ochsen zu. Und verspeise ihn natürlich auch.

Ich bin ja nicht schwul und hätte daher nie gedacht, dass ich einmal einen Penis eines anderen Wesens in den Mund nehme. Aber es ist zumindest nicht von einem anderen Mann, sondern von einem Tier. □

Erwartungsgemäß ist der Ochsenziemer recht groß bzw. lang. So ein Ochse hat ja auch eine andere Größe und Masse als ein Mensch. Also sind Vergleiche mit dem eigenen Schniedel nicht besonders angebracht.

Und vom Stier sind zunächst die Stierhoden. Womit der Stier zu einem Ochsen, also einem kastrierten Bullen wird. Und von diesem kommt man dann an den Ochsenziemer, den Penis. Somit kommt man vom einen Tier zum zwar gleichen Tier, aber eben in anderer Form. Und das ist dann fast wie ein kleines *Dejà vue*.

Der Penis ist übrigens, für die, die es nicht wissen, kein Muskel, sondern ein Schwellkörper. Er hat somit eine schwammige Konsistenz. Denn in den Penis pumpt der Körper bei einer Erektion Blut hinein, wodurch es eben zur Erektion kommt. Auf diese Weise ließe sich jetzt hier auch ganz schnell die Geschichte oder das Zustandekommen der berühmten „Morgenlatte“ beim Mann erklären. Aber das ist eine andere Geschichte.

Hier geht es um die Zubereitung eines ausgefallenen Produkts.

Zur Zubereitung des Ochsenziemers: Bereiten Sie den Ochsenziemer nicht auf diese Weise zu. Das Gericht gelingt nicht. Ochsenziemer ist anscheinend kein Produkt zum Kurzbraten. Sondern nur zum langen Schmoren bei geringer Temperatur.

Ich grille den Ochsenziemer, den ich zuerst mit Fleischgewürz würze, in Öl in der Grillpfanne zwei Minuten auf beiden Seiten kross an. Und lasse ihn noch zehn Minuten bei 160 Grad Celsius im Backofen nachgaren. Schließlich will ich bei diesem Produkt doch sicherstellen, dass es nicht rare zubereitet wird, sondern durchgegart ist.

Aber es ist wie bei so manchen Innereien, die ich noch nie zubereitet oder gegessen habe. Ich habe den Ochsenziemer nach dem Garen angeschnitten und probiert. Er ist durchgegart, aber innen noch rosé. Aber ich kann ihn nicht kauen. Er ist hart und zäh.

Aber ich bin zuversichtlich. Ich habe noch einen zweiten Ochsenziemer im Gefrierschrank. Und diesen werde ich kleinschneiden, als Ragout zubereiten und einige Stunden schmoren. Das sollte gelingen.

Es ist vermutlich wie beim Pansen, diesen muss man ja auch einige Stunden in Gemüfefond garen, bevor man ihn weiter zubereitet, also brät oder frittiert.

Mit den Röstaromen in der Pfanne und etwas Rinderfond bereite ich dann noch ein leckeres Sößchen zu.

Und als Beilage gibt es ein einfaches, aber frisch zubereitetes Kartoffelpüree.

Gegrillter Ochsenziemer mit Kartoffelpüree





24. Dezember 2020

von [Thobie](#)

Kategorie [Innereie](#)

Personen

2

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

15 Minuten

Gesamtzeit

20 Minuten



Zutaten

- 2 Ochsenziemer
- Fleischgewürz

- Olivenöl
- 8 Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 100 ml Rinderfond (Glas)

Anleitung

1. Kartoffeln schälen. Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen.
2. Wasser abschütten. Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit dem Stampfgerät fein stampfen. Warmhalten.
3. Währenddessen Ochsenziemer mit dem Fleischgewürz, Salz und Pfeffer würzen.
4. Backofen auf 160 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.
5. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Ochsenziemer auf beiden Seiten jeweils zwei Minuten kross grillen.
6. Pfanne dann noch zehn Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.
7. Jeweils einen Ochsenziemer auf einen Teller geben. Kartoffelpüree dazu verteilen.
8. Mit dem Rinderfond die Röststoffe in der Pfanne auf dem Herd ablöschen und noch kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken. Sauce über Ochsenziemer und Püree geben.
9. Servieren.
10. Guten Appetit zu diesem wirklich ungewöhnlichen Gericht. Das leider nicht gelingt. :)

Schlagwörter

Kartoffel,
Ochse,
Ochsenziemer,
Penis,
Püree,

Rinderfond,

Sauce

© 2024 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/24/gegrillter-ochsenziemer-mit-kartoffelpueree/>