

# Hähnchenmägen - Ragout in Tomaten - Sauce mit Penne rigate



Schmackhaftes Ragout

Wie ich bei der letzten Zubereitung von Hähnchenmägen schon schrieb, kann man mit ihnen eigentlich nur ein Ragout zubereiten. Sie müssen 1–2 Stunden geschmort werden, sonst sind sie zäh.

Dieses Mal bereite ich sie in einer Tomaten-Sauce zu. Diese verfeinere ich mit etwas Thymian.

Dazu als Beilage Penne rigate.

## **Zutaten für 2 Personen:**

- 300 g Hähnchenmägen

- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 480 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 240 ml Gemüsefond
- 2 TL Thymian
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Penne rigate
- Öl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. Hähnchenmägen in grobe Stücke schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Hähnchenmägen und Gemüse darin anbraten. Tomaten dazugeben. Fond hinzugeben. Thymian dazugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Ragout mit Sauce großzügig darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

---

# Hähnchenmägen-Ragout in Senf-Sahne-Sauce mit Gobbetti



Schmackhaftes Ragout mit Pasta

Hähnchenmägen sind Muskelfleisch. Aber man kann sie eigentlich nur zu einem Ragout verwenden und 1–2 Stunden garen, denn ansonsten sind sie noch zäh.

Ich bereite sie diesmal in einer Senf-Sahne-Sauce zu und gare sie eine Stunde.

Dazu gibt es als Pasta Gobbetti.

*Mein Rat:* Einige Teelöffel Kapern würden auch noch in die Sauce passen.

*Noch ein Rat:* Wenn vorhanden, kann man das Gericht vor dem Servieren mit kleingeschnittener, frischer Petersilie garnieren.

## Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenmägen
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 200 ml Sahne
- 4 Esslöffel scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- 250 g Gobbetti

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 60 Min.

Hähnchenmägen halbieren. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Mägen und Gemüse darin anbraten. Mit Sahne ablöschen. Senf dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten garen lassen. Alle viertel Stunde das Ragout gut umrühren, damit die Sauce nicht am Topfboden anbrennt.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken. Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Hähnchenmägen-Ragout mit viel Sauce großzügig über die Pasta geben. Servieren.

---

# Chicken-Curry mit Maccheroni



Schmackhaftes Innereien-Gericht mit Pasta und würziger Sauce

Chicken-Curry, diesmal aber nicht mit Hähnchenbrust-Fleisch, sondern mit einer Innereie. Mit Hähnchenmägen. Aber das Ganze ergibt ein genauso schmackhaftes Ragout, wie mancher anfangs nicht vermutet.

Und wieder einmal gilt: East meets West, der Osten trifft auf den Westen. Denn in diesem Fall wähle ich italienische Pasta zu einem eher indischen Gericht. Wenn man es authentischer haben möchte, wählt man als Beilage Reis. Oder alternativ auch Bulgur.

Hähnchenmägen sind zwar reines Muskelfleisch, aber sie eignen sich eigentlich nur zum langen Schmoren, sonst sind sie doch zu zäh. Unter einer Stunde sollte man sie nicht zubereiten. Bei mir schmoren sie daher ganze zwei Stunden in einer Weißwein-Curry-Sauce. In dieser recht langen Schmorzeit reduziert sich die Sauce auch recht kräftig, eventuell ist es



sinnvoll, die Sauce nach dem Schmoren und vor dem Anrichten und Servieren mit etwas Weißwein zu verlängern. Hähnchenmägen bieten sich auch als Ragout mit einer Senf-, Sahne- oder Rotwein-Sauce an, sie sind im Grunde als Ragout vielseitig verwendbar. Nur – wie gesagt – man muss sie lange garen.

Ich verwende Thai-Curry für einen schönen Geschmack, dazu Salz und Pfeffer. Und da ich für die Curry-Sauce auch echten, authentischen Thai-Curry verwende, sollte auch das Salz und der Pfeffer aus jeweils einer Mühle mit grobem Meersalz und – in diesem Fall bunten – Pfefferkörnern stammen. Die Website [Salz-Pfeffermühle](#) ist als [Salzmühlen](#) und [Pfeffermühlen Ratgeber](#) sehr gut geeignet, sich einen Überblick über das Angebot bei Mühlen zu verschaffen. Die Verwendung z.B. einer guten Pfeffermühle mit einem Stahl- oder Keramikwerk im Vergleich mit gemahlenem Pfeffer im Streuer vom Discounter ist in etwa so, wie wenn man einen Porsche mit einem 2CV vergleicht. Mit einer guten Mühle kommt es zu einer perfekten Geschmacksentfaltung des Pfeffers. Gerade solche edlen Mühlen wie die Peugeot Salzmühle oder die [Peugeot Pfeffermühle](#) – die dazu noch elektrisch und beleuchtet sind – sind in ihrer Qualität fast nicht zu überbieten. Mit geeigneten Mühlen schmeckt das Essen einfach besser. Nicht vergessen sollte man natürlich, dass man auch gutes Meersalz und guten Pfeffer für die Mühlen verwendet.

Beim langen Schmoren der Mägen zieht ein angenehmer Duft nach Huhn und Curry durch die Küche.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 225 g Hähnchenmägen
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- trockener Weißwein
- 1 EL Thai-Curry
- Salz

- bunter Pfeffer
- 125 g Maccheroni
- Petersilie
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Hähnchenmägen grob zerkleinern. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin andünsten. Mägen dazugeben und mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Curry dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken, eventuell noch mit etwas Weißwein verlängern.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben und Ragout darüber verteilen. Mit etwas Petersilie garnieren. Servieren.

---

## Innereien-Lasagne



## Sehr leckere Lasagne

Diesmal eine Lasagne, bei der ich die Hackfleisch-Sauce mit Innereien zubereite. Ich drehe Hähnchenherzen und -mägen – beides Muskelfleisch – durch den Fleischwolf und erhalte so Innereien-Hackfleisch. Dazu Schalotte und Knoblauch. Die Sauce ganz klassisch verfeinert mit Tomatenmark, Rotwein und Gemüsefond. Und für mehr Geschmack gebe ich noch selbst zubereitetes Tomatensugo dazu. Und für ein besonderes Aroma frischen Thymian und Rosmarin. Natürlich köchelt die Hackfleisch-Sauce eine Stunde für viele Aromen und Sämigkeit.

Mein Rat: Unbedingt ganz klassisch eine Béchamel-Sauce dazu zubereiten und nicht alternativ Sahne verwenden. Die Lasagne wird so cremiger.

Allerdings bereite ich die Lasagne sozusagen „kalt“ vor. Ich erhitze den Backofen auf 220 °C Umluft. Und währenddessen gebe ich vier Schichten Lasagne–Hackfleisch-Sauce–Béchamel-Sauce–Käse in eine Auflaufform. Aber, da ich die Hackfleisch-Sauce am Vortag zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt habe, gebe ich sie mit Zimmertemperatur in die Schichten. Die Béchamel-Sauce wird auch nur lauwarm, damit sie nicht klumpig,



sondern flüssig ist, in die Schichten gegeben. Ich vermeide so, dass gleich bei der Vorbereitung der Lasagne viel Flüssigkeit von Hackfleisch- und Béchamel-Sauce sich in der Auflaufform sammelt. Das kann dann beim Garen im Backofen gern geschehen. Dafür gebe ich der Lasagne auch im Backofen 5 Minuten mehr Zeit, um die Backofen-Temperatur anzunehmen und zu garen.

Das Ganze ergibt eine herrlich wohlschmeckende und leckere Lasagne.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 4 Lasagne-Platte
- Olivenöl

#### *Für die Hackfleisch-Sauce:*

- 160 g Hähnchenherzen
- 160 g Hähnchenmägen
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Tomatenmark
- trockener Rotwein
- 100 ml [Tomatensugo](#)
- 150 ml [Gemüsefond](#)
- einige Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- scharfes Rosenpaprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

#### *Für die Béchamel-Sauce:*

- [Grundrezept](#)

#### *Für den Käse:*

- 150 geriebener Gouda

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 1 Std. 15 Min. | Garzeit 25 Min.

Hähnchenherzen und -mägen durch den Fleischwolf in eine Schüssel geben.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen. Rosmarin und Thymian kleinwiegen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark ebenfalls dazugeben und mit anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe bilden. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Sugo dazugeben. Ebenfalls Fond dazugeben. Kräuter hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Sauce abschmecken. Abkühlen lassen.

Backofen auf 220 °C Umluft erhitzen.

In eine mittlere Auflaufform etwas Öl geben. Dann vier Male nacheinander übereinanderschichten:

- 1 Lasagne-Platte
- 1/4 der Hackfleisch-Sauce
- 2 EL Béchamel-Sauce
- Käse

Auflaufform auf mittlerer Ebene für 25 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und in der Auflaufform servieren. Oder Lasagne mit einem Pfannenwender auf einen großen Teller geben und darauf servieren.

---

# Innereien-Tarte



Schmackhafte und würzige Tarte

Ich hatte schon seit längerem überlegt, eine pikante Tarte mit Innereien zuzubereiten. Eine Tarte lässt sich ja mit Hackfleisch und Speck zubereiten. Also lässt sich auch eine Tarte mit Innereien zubereiten.

Ich verwende als Innereien Hähnchenherzen, -mägen und -lebern. Dazu gebe ich noch eine Schalotte und Knoblauch.

Die Tarte benötigt Röststoffe. Also dünste ich zuerst das Gemüse kurz an. Dann brate ich Herzen und Mägen als Muskelfleisch einige Minuten mit an. Lebern als Drüsengewebe werden nur ganz kurz mit angebraten. Vermutlich werden die Lebern beim 30-minütigen Backen der Tarte im Backofen etwas trocken.

Gewürzt wird kräftig mit gemahlenem Bockshornkleesamen und Kreuzkümmel.

Die Tarte ist sehr schmackhaft und würzig.

## Zutaten:

*Für den Teig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- 1 große Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 175 g Hähnchenherzen
- 175 g Hähnchenmägen
- 175 g Hähnchenlebern
- 1  $\frac{1}{2}$  TL gemahlener Bockshornkleesamen
- 1  $\frac{1}{2}$  TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Fettgewebe muss bei den Innereien nicht entfernt werden, für die Verwendung der Innereien als Zutaten für die Tarte spielt das keine große Rolle. Herzen, Mägen und Lebern kleinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Herzen und Mägen dazugeben und einige Minuten mit anbraten. Lebern dazugeben und kurz mit anbraten. Bockshornkleesamen und Kreuzkümmel hinzugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles vermischen. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Gouda dazugeben.

Innereienmischung dazugeben und alles mit dem Backlöffel gut verrühren.

Backform auf 180 °C Umluft erhitzen.

Füllung in den Tarte-Boden in der Spring-Backform geben und verteilen. Dies gelingt am besten durch rhythmisches Schütteln und Rotieren der Backform und dann mit dem Backlöffel. Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Tarte

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Backformboden auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

---



# Hähnchenmägen - Spargel - Reis - Pfanne



Leckerer Pfannengericht

Diesmal reine Resteverwertung. Ich hatte noch einen Rest Spargel übrig. Außerdem noch etwas Reis. Also habe ich mit Hähnchenmägen, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebeln daraus ein einfaches, schnelles Pfannengericht zubereitet.

Die Zutaten habe ich nacheinander in der Pfanne gebraten. Und zum Schluss alles wieder in die Pfanne gegeben und erhitzt.

Das ausgelassene Fett des zuerst angebratenen Specks wird für die restlichen Zutaten vermutlich nicht ausreichen. Dann einfach etwas gutes Olivenöl wieder in die Pfanne geben.

Der gebratene Reis ist aufgrund der dunklen Patina meiner Eisenpfanne etwas schwärzlich geraten.

Gewürzt habe ich alles recht kräftig mit Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel, Paprika, Pfeffer und Salz.

Und gegessen wird alles natürlich aus der Pfanne.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 175 g Hähnchenmägen
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- 150 g weißer Spargel
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- $\frac{1}{2}$  Tasse Reis
- 1 TL gemahlener Bockshornkleesamen
- $\frac{1}{2}$  TL gemahlener Kreuzkümmel
- süßes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln halbieren und in halbe Scheiben schneiden. Knoblauch kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Speck in schmale Streifen schneiden. Schwarte aufbewahren. Hähnchenmägen in kleine Stücke schneiden. Spargel putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden.

Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und Speck darin kross braten. Schwarte mit hineingeben. Herausnehmen, Speck auf einen Teller geben, Schwarte wegwerfen.

Wenn das ausgelassene Fett nicht ausreicht, etwas Olivenöl in die Pfanne geben. Nun nacheinander zuerst Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebel, dann Spargel und schließlich Hähnchenmägen anbraten. Jeweils herausnehmen und auf einen Teller geben.

Reis in die Pfanne geben und anbraten. Speck, Gemüse und

Hähnchenmägen dazugeben und wieder erhitzen. Bockshornkleesamen und Kreuzkümmel dazugeben. mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Abschmecken.

In der Pfanne servieren.

---

## Gefüllter Kürbis



Kürbis mit Innereienhackfleisch-Kartoffel-Füllung, beides weich gebacken

Die Verarbeitung der Hähnchenherzen und -mägen zu Hackfleisch, indem ich sie durch den Fleischwolf gedreht habe, hat mich überzeugt. Das Hackfleisch war in dem in den letzten Tagen zubereiteten Auflauf sehr lecker. Diesmal hatte ich noch einen halben Kürbis übrig, den ich füllen wollte. Ich wählte dafür das Hackfleisch und zusätzlich grob geraspelte rohe Kartoffeln. Verfeinert habe die Mischung mit einer Schalotte und Knoblauch. Und die fruchtig-pikante Soul-Girl-

Gewürzmischung und Hot Madras Curry Pulver bringen eine wohlschmeckende Würze in die Füllung.

Grob zerteilter Kürbis braucht zum Garen allein schon etwa 30 Minuten im Backofen. Da nun auch die Füllung im Kürbis mitgegart werden soll, wickle ich Kürbis mit Füllung in Alufolie und backe beides 1 Stunde im Backofen. Der Kürbis ist danach natürlich sehr weich. Und die Füllung ist aufgrund der saftigen, grob geraspelten Kartoffeln ebenfalls angenehm weich. Zu dem gefüllten Kürbis würde eine leichte Sauce passen, vielleicht mit Weißwein zubereitet. Der Einfachheit halber kann man aber auch einfach zwei Schrippen dazu essen.

### **Zutaten:**

- ½ Hokkaidokürbis (etwa 700 g)
- 150 g Hähnchenherzen
- 110 g Hähnchenmägen
- 2 Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Soul-Girl-Gewürzmischung (weißer und schwarzer Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel, Koriandersamen, Zucker, Cayennepfeffer, rote Preisbeeren, jeweils gemahlen)
- 1 TL Hot Madras Curry Pulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.



Sehr schmackhaft

Hähnchenmägen von Sehnen befreien. Hähnchenherzen und -mägen durch den Fleischwolf drehen. Kartoffeln, Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Kartoffeln in der Küchenmaschine grob raspeln. Schalotte und Knoblauch kleinschneiden. Alles in eine Schüssel geben, mit Gewürzmischung, Curry, Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen und etwas ziehen lassen.

Kürbis putzen, Kürbiskerne entfernen und den Kürbis schälen. Mit der Füllung füllen und diese etwas festdrücken. Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Kürbishälfte mit Füllung mit Alufolie umwickeln und verschließen und in einer Auflaufform auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben. Herausnehmen und Alufolie entfernen. Kürbishälfte mit Füllung halbieren, auf zwei Teller geben und servieren. Dazu jeweils eine Schrippe reichen.

---



# Innereien-Gemüse-Auflauf



Leckerer Auflauf mit Innereienhackfleisch, Kartoffeln und Gemüse

Beim Kauf von Hähnchenherzen und -mägen kam ich neulich auf die Idee, diese in Form von Hackfleisch zu verwenden. Ich drehe sie für diesen Zweck durch den Fleischwolf. Zusammen mit Kartoffelscheiben und Gemüse ergibt dies einen wunderbaren Auflauf, den ich in selbst zubereitetem Gemüsefond im Backofen gare. Normalerweise bieten sich eigentlich Speckscheiben für einen Auflauf an. Ich hatte nur rohen Schinken zur Verfügung, er tut auch seinen Zweck. Und natürlich Mozzarellascheiben zum Überbacken.

## Zutaten für 2 Personen:

- 150 g Hähnchenherzen
- 125 g Hähnchenmägen
- 4 Kartoffeln
- 230 g Rosenkohl
- 150 g Brechbohnen

- 3 Scheiben roher Schinken
- 1 Mozzarella (125 g)
- 500 ml Gemüsefond
- $\frac{1}{2}$  Zitrone (Saft)
- Salz
- schwarzer Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 40 Min.

Hähnchenherzen und -mägen durch den Fleischwolf drehen. Kartoffeln schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Rosenkohl und Brechbohnen putzen. Rosenkohlröschen halbieren und Brechbohnen längs vierteln. Mozzarellakugel in vier große Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben, Brechbohnenstücke und Rosenkohlröschen in einer mittelgroßen Auflaufform in mehreren Reihen nacheinander schräg schichten. Mit einem kleinen Löffel das Innereienhackfleisch darüber verteilen. Zitronensaft darüber verträufeln. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsefond darüber verteilen, so dass die Auflaufform möglichst vollständig gefüllt ist. Schinkenscheiben längs nebeneinander darüber legen. Dann die Mozzarellascheiben darauf verteilen.

Backofen auf 200 °C Umluft erhitzen. Auflauf auf mittlerer Ebene für 40 Minuten hineingeben. Herausnehmen, Auflauf auf zwei große Teller verteilen und servieren.