

„Meine besten Innereien-Rezepte“ erschienen



Mein neues Kochbuch „Meine besten Innereien-Rezepte“ ist soeben erschienen. Zunächst als eBook-PDF. In den kommenden Tagen folgt das eBook-ePub-Format. Und im Verlaufe der kommenden Wochen die gedruckte Version als Softcover.

Es ist mein bisher umfangreichstes Kochbuch, das ich veröffentliche. Es hat 252 Seiten, 18 Kapitel, 122 Rezepte und 160 Farbfotos. Das Kochbuch folgt ganz dem Motto, es ist unanständig, von einem Schlachttier nur das Muskelfleisch zu essen, sondern man solle von einem Schlachttier möglichst alles verwerten. Daher enthält es Rezepte vom vordersten Teil des Tieres, der Zunge, bis zum hintersten Teil des Tieres, dem Schwanz.

Ich hoffe, ich kann Sie mit meinen Rezepten für eine eventuell neue Erfahrung und somit eine neue Genusswelt in Ihrem kulinarischen Alltag begeistern.

Da das Kochbuch zum einen einen deutlich höheren Seitenumfang hat als zunächst kalkuliert und darüber hinaus auch sehr viele, teils seitenfüllende farbige Foodfotos enthält, ist leider für mich auch der Druckpreis eines einzelnen Exemplars deutlich gestiegen. Um überhaupt noch etwas am Verkauf des Buches zu verdienen – und nicht sogar noch ein Minus beim bisher kalkulierten Verkaufspreis zu machen –, musste ich

leider den Verkaufspreis erhöhen.

Aber ich gehe davon aus, der Inhalt, die Rezepte und die Farbfotos sind Ihnen das wert, und ich hoffe auf ein umfangreiches Feedback von Ihnen zu diesem neuen Kochbuch. Es sind nicht viele Kochbücher auf dem Buchmarkt erhältlich, die eine solche Vielfalt von Schlachttierprodukten in entsprechenden Rezepten präsentiert.

eBook-PDF, ISBN 978-3-941695-59-7

252 Seiten, 18 Kapitel, 122 Rezepte, 160 Farbfotos

19,99 €

Zu beziehen in meinem [Online-Buchshop](#) oder entsprechend anderen Online-Buchshops.

Neues Kochbuch „Verfemte Rezepte“

Ich freue mich, dass ich Ihnen mitteilen kann, dass ich mich gerade an die Arbeit für ein neues Kochbuch gemacht habe. Es ist ein Innereien-Kochbuch. Innereien – von vielen gehasst, von wenigen geliebt. Ich gehöre zu dem letzteren Kreis der Anhänger von Innereien. Es drückt eine Wertschätzung gegenüber dem getöteten Tier aus, wenn man möglichst alle Teile eines Tieres verwertet und zubereitet.



Thomas Biedermann

Verfemte Rezepte

Innereien-Rezepte

Verlag Thomas Biedermann

Das Kochbuch enthält angefangen bei der Zunge bis zum Schwanz eines Tiers etwa 100 Rezepte und mindestens so viele Foodfotos in insgesamt 18 Kapiteln. Anhand der Anzahl der Kapitel ersehen Sie, dass hier nicht einfach einige Rezepte zu den vier gängigsten Innereien wie Magen, Herz, Leber und Niere veröffentlicht werden. Diese Innereien erfahren in dem Kochbuch zwar auch ihre Würdigung, aber in einer Minderzahl. Es gibt so viel mehr an Innereien und somit Verwertbarem und Genießbarem, das ein Schlachttier zu bieten hat. Lassen Sie sich doch einfach überraschen!

Meine Erfahrung sagt mir, dass ich für dieses Kochbuch etwa dieses ganze Jahr benötige, um es fertig zu stellen. Ich gehe davon aus, dass es zur Weihnachtszeit 2024 fertig gedruckt sein wird. Und ich es Ihnen somit noch passend als mögliches Geschenk für Ihre Lieben präsentieren kann.

Ich muss mich um die folgenden Dinge kümmern:

- Sichtung und Sammlung von passenden Rezepten
- Sichtung und Sammlung der dazu gehörigen Foodfotos (im Originalformat)
- Zusammenstellung der Rezepte und dazugehörigen Fotos in einem Layout
- Gestaltung des Layouts des Buches
- Überarbeitung und teilweise Neuformulierung des zum jeweiligen Rezept gehörigen Textes
- Mehrfache Korrektur des Kochbuchs, eventuell Lektorat durch einen selbstständigen Lektor außerhalb
- Erzeugung der Druckversion des Kochbuchs, Prüfung derselben und Erteilung des Druckauftrags an meine Druckerei
- Spannendes Warten auf die Lieferung ...

Drücken Sie mir die Daumen. Spannende Arbeiten warten auf mich!

Panierte Kuheuterschnitzel mit Kartoffelspalten

Haben Sie schon einmal Kuheuterschnitzel zubereitet? Sie lassen sich braten wie die Ihnen bekannten Schnitzel von Rind, Kalb oder Schwein.



Kross und knusprig gebraten

Kuheuterschnitzel waren der Geheimtipp, oder man muss historisch wohl korrekter sagen, der Ersatz zu Kriegs- oder Nachkriegszeiten für Rinder-, Kalbs- oder Schweineschnitzel. Diese waren gar nicht oder nur sehr schwer zu bekommen und teuer. Also griff man zu diesem Ersatz. Denn Kuheuter waren und sind einfach, schnell und preiswert zu bekommen.

Sie bekommen Kuheuter beim Schlachter Ihres Vertrauens. Oder

auch beim Schlachter an der Frischfleischtheke eines großen Supermarkts. Dort können Sie Kuheuter oder Kuheuterschnitzel vorbestellen und sich liefern lassen. Ein ganzes Kuheuter ist sichtlich zu viel sogar für eine 4-köpfige Familie. Also kaufen Sie besser nur ein halbes oder eventuell ein viertel Kuheuter. Und wenn der Schlachter dies anbietet, dann liefert er Ihnen das Kuheuter auch zum einen schon vorgegart und zum anderen in dünne Scheiben geschnitten, wie man es für Schnitzel eben so tut.

Sie lesen richtig, Kuheuterschnitzel müssen in kochendem Wasser vorgegart werden. Erst dann kann man sie in die Pfanne hauen. Aber sie lassen sich dann paniert oder unpaniert sowohl braten als auch grillen. Und schmecken sehr gut. Vergleichen mit anderem Fleisch kann man sie schlecht, sie haben einen eigenen Geschmack und Konsistenz. Aber sie schmecken eben wie ein Schnitzel. Und das bekommen Sie dann auch noch für einen Spottpreis, verglichen mit Schnitzel aus anderen Fleischarten.

In diesem Rezept werden die Schnitzel gewürzt, dann paniert, indem man eine Panierstraße mit Mehl, Eiern und Paniermehl aufbaut, und die Schnitzel dann in einer großen Portion Rapsöl gebraten. Die Schnitzel bekommen auf jeder Seite etwa 5 Minuten bei mittlerer Temperatur, bis sie eine schöne, krosse und dunkelbraune Panade haben. Sie müssen auch nicht mehr prüfen, ob die Schnitzel beim Braten schon durchgegart sind, denn dies sind sie ja durch das vorherige Garen im kochenden Wasser. Es geht somit also nur noch um die Knusprigkeit.

Als Beilage kommen einige Kartoffelspalten dazu, die fast den ganzen Aufwand machen. Denn die Kartoffelspalten wollen vorgegart sein, um sie dann ebenfalls in der Pfanne in Öl kross und knusprig zu braten.

Für 2 Personen:

- 6 Kuheuterschnitzel
- 4 große Biokartoffeln

- Salz
- schwarzer Pfeffer

Für die Panierstraße:

- 2 Eier
- 6 EL Mehl
- 6 EL Paniermehl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.



Panierte Schnitzel

Kartoffeln in Achtel schneiden und in eine Schüssel geben. In kochendem Wasser etwa 12 Minuten garen. Herausnehmen, in die Schüssel geben und abkühlen lassen.

Kuheuterschnitzel auf jeweils beiden Seiten salzen und pfeffern. Die Gewürze mit der Hand etwas an den Schnitzel festdrücken, damit sie auch haften bleiben.

Eine Panierstraße mit Mehl, verquirlten Eiern und Paniermehl auf drei Teller herstellen.

Rapsöl in zwei großen Pfanne erhitzen. In der einen Pfanne die Kartoffelspalten bei mittlerer Hitze anbraten. Leicht salzen.

Parallel dazu Schnitzel nacheinander zuerst auf beiden Seiten in das Mehl drücken, dann durch die Eier ziehen und schließlich im Paniermehl wenden. Dann sofort in die zweite Pfanne geben und auf jeweils beiden Seiten etwa 5 Minuten kross und knusprig anbraten, bis man eine schöne, dunkelbraune Panade hat.

Jeweils drei Schnitzel auf einen Teller geben. Kartoffelspalten dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!