

Gefüllter Putenbraten mit Reis in Riesling-Sauce



Mit leckerer Riesling-Sauce

Die Besonderheit an diesem Gericht ist, dass ich den Putenbraten fülle

Sie können es sich einfach machen und nehmen einfach Brät von Bratwürsten und verwenden dieses als Füllung.

Ich bereite sozusagen das Brät oder die Farce selbst zu. Und verwende dafür ganz fein geschnittenes Schweineherz. Das verfeinere ich noch mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen.

Für den Putenbraten verwende ich einmal kein reines Bratenfleisch, sondern verwende Putenbrustfilet.

In dieses schneide ich längs eine tiefe Tasche, fülle diese mit dem Brät und wickle den Braten an drei Stellen mit

Küchengarb zusammen.

Dann wird er noch mit Gewürzsalz gewürzt.

Und zusammen mit Champignons und diversein Gemüse in Olivenöl angebraten.

Und schließlich in einer gute Menge Riesling, damit man auch später eine schöne Sauce für die Beilage hat, zwei Stunden zugedeckt geschmort.

Soviele Arbeit ich mir auch bei dem Braten und der Füllung machen, so mache ich es mir bei der Beilage dann doch einfach und greife zu normalem Reis aus der Packung.

Für 2 Personen

- 1 kg Putenbrustfilet
- Gewürzsalz
- 600 ml Riesling
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 braune Champignons
- Butter
- 2 Tassen Reis
- Salz

Für die Füllung:

- 300 g Schweineherz
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- viele Zweige frischer Thymian
- Salz
- Pfeffer
- rosenscharfes Paprikapulver
- Küchengarb

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Schmorzeit 2 Std.



Für die Füllung:

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden. Alles in eine Schüssel geben.

Schweineherz sehr kleinschneiden. Dann nochmals auf einem Arbeitsbrett mit einem geeigneten Messer ganz fein hacken. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Thymian kleinschneiden. Dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Parika würzen. Alles gut vermischen.

Filet auf allen Seiten mit dem Gewürzsalz würzen.

Längs eine tiefe Tasche hineinschneiden. Füllung in die Tasche geben und gut zusammendrücken. Filet mit drei Stück Küchengarn drei Male zusammenschnüren.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden. Champignons in feine Scheiben schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und Filet auf allen Seiten

einige Minuten kross anbraten.

Gemüse und Pilze dazugeben und mit anbraten. Mit dem Riesling ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren.

Reis eine viertel Stunde vor Ende der Garzeit nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Reis auf zwei Teller verteilen.

Braten quer halbieren. Küchengarn entfernen.

Jeweils ein Bratenstück zum Reis geben. Sauce über den Reis geben.

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllter Putenbraten mit Kartoffelklößen in Riesling- Sauce



Lecker und würzig

Die Besonderheit an diesem Gericht ist, dass ich den Putenbraten fülle.

Sie können es sich einfach machen und nehmen einfach Brät von Bratwürsten und verwenden dieses als Füllung.

Ich bereite sozusagen das Brät oder die Farce selbst zu. Und verwende dafür ganz fein geschnittenes Schweineherz. Das verfeinere ich noch mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen.

Für den Putenbraten verwende ich einmal kein reines Bratenfleisch, sondern verwende Putenbrustfilet.

In dieses schneide ich längs eine tiefe Tasche, fülle diese mit dem Brät und wickle den Braten an drei Stellen mit Küchengarn zusammen.

Dann wird er noch mit Gewürzsalz gewürzt.

Und zusammen mit Champignons und diverssem Gemüse in Olivenöl

angebraten.

Und schließlich in einer gute Menge Riesling, damit man auch später eine schöne Sauce für die Beilage hat, zwei Stunden zugedeckt geschmort.

Soviel Arbeit ich mir auch bei dem Braten und der Füllung machen, so mache ich es mir bei der Beilage dann doch einfach und greife zu Kartoffelklößen aus der Packung.

Also industriell hergestellt. Sie können sich aber auch die Mühe machen, Kartoffelklöße nach meinem Grundrezept selbst frisch zubereiten.

Für 2 Personen

- 1 kg Putenbrustfilet
- Gewürzsalz
- 600 ml Riesling
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 braune Champignons
- Butter
- 6 Kartoffelklöße (Packung)

Für die Füllung:

- 300 g Schweineherz
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- viele Zweige frischer Thymian
- Salz
- Pfeffer
- rosenscharfes Paprikapulver
- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Schmorzeit 2 Std.



Für die Füllung:

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden. Alles in eine Schüssel geben.

Schweineherz sehr kleinschneiden. Dann nochmals auf einem Arbeitsbrett mit einem geeigneten Messer ganz fein hacken. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Thymian kleinschneiden. Dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Parika würzen. Alles gut vermischen.

Filet auf allen Seiten mit dem Gewürzsalz würzen.

Längs eine tiefe Tasche hineinschneiden. Füllung in die Tasche geben und gut zusammendrücken. Filet mit drei Stück Küchengarn drei Male zusammenschnüren.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden. Champignons in feine Scheiben schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und Filet auf allen Seiten

einige Minuten kross anbraten.

Gemüse und Pilze dazugeben und mit anbraten. Mit dem Riesling ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren.

Kartoffelklöße eine viertel Stunde vor Ende der Garzeit nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Jeweils drei Klöße auf einen Teller geben.

Braten quer halbieren. Küchengarn entfernen.

Jeweils ein Bratenstück zu den Klößen geben. Sauce über die Klöße geben.

Servieren. Guten Appetit!

Innereien-Taschen

Ein Rezept für Taschen aus dem Backofen mit einer Innereien-Füllung.

Für den Teig habe ich es mir einfach gemacht und fertigen Pizzateig mit Backpapier aus der Packung verwendet.

Also ein Hefeteig.

[amd-zlrecipe-recipe:1126]

FrISChe Innereien-Ravioli mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Hier ein Rezept für frISChe Ravioli, die ich mit einer Farce aus Innereien, Gemüse und Gewürzen fülle.

Die selbst hergestellten Ravioli gelingen wunderbar. Nur sind die Teigplatten, die ich mit meiner Pastmaschine hergestellt habe, doch eher für Lasagne geeignet, als für Ravioli. Sie sind etwas dick.

Aber die Füllung ist sehr würzig und schmeckt gut.

Ich klappe die Teigplatten mit der Füllung zusammen und presse die Ränder aufeinander. Vorsichtshalber sollte man aber die Ränder doch mit einer Gabel fest zusammendrücken, damit die Ravioli beim Garen nicht aufplatzen.

Ich lasse die Ravioli daher auch nur in ganz leicht kochendem und nicht stark sprudelnden Wasser garen, um ein Aufplatzen zu vermeiden.

Auch bei dieser gefüllten Pasta gilt wieder, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar.

[amd-zlrecipe-recipe:1125]

Frittiertes Schweineherz mit Triangoli

Ich hatte von einer Zubereitung von Pommes frites noch die Friteuse in der Küche stehen und dachte mir, damit könne ich auch noch schnell etwas anderes zubereiten.

Ich entschied mich für Schweineherz.

Dazu bereite ich frische Pasta zu. Und zwar Triangoli, das ist frische Pasta gefüllt mit Käse. Die Pasta garniere ich kurz vor dem Servieren noch mit Kräuterbutter.

Ich frittiere das Schweineherz etwa 5 Minuten im siedenden Fett in der Friteuse, damit gelingt das Herz medium und ist sehr schmackhaft und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:333]

Rahm-Gulasch mit Penne Rigate

Da das Gericht mit dem Rahm-Herz sehr gut geschmeckt hat, bereite ich das Gericht nochmals zu, diesmal allerdings mit Rinder-Gulasch.

Das Gulasch wird erst angebraten und dann in einem Gemüsefond gegart.

Dazu gibt es Wurzelwerk in der Sauce.

Die leckere Sauce wird vor dem Servieren über die Pasta gegeben.

Die Sauce schmeckt fruchtig-säuerlich, aufgrund des verwendeten Zitronenschalen-Abriebs, des Zitronensafts und der Kapern.

Im Gegensatz zu der Sauce für das Rahm-Herz verlängere ich hier die Sauce noch mit etwas Rotwein, damit mehr Sauce zur Verfügung steht.

Die rote Beete gibt der Sauce ihre Farbe.

[amd-zlrecipe-recipe:265]

Rahm-Herz mit Bandnudeln

Nochmals ein Rezept aus dem Kochbuch von Reinhard Dippelreither „Das Innereien-Kochbuch – Alte und neue Rezepte“, diesmal mit einem Stück Schweineherz.

Das Herz wird erst angebraten und dann in einem Gemüfefond gegart.

Schließlich aufgeschnitten und angerichtet.

Dazu gibt es Wurzelwerk.

Und eine leckere Sauce, die vor dem Servieren über die Pasta gegeben wird.

Die Sauce schmeckt fruchtig-säuerlich, aufgrund des verwendeten Zitronenschalen-Abriebs, des Zitronensafts und der Kapern.

Als Beilage steht im Original zwar Kartoffeln. Ich wähle aber Bandnudeln für die leckere Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:264]

Herz-Ragout in Weißwein-Sauce mit Fettucine

Diesmal ein leckeres Ragout, zubereitet aus Schweineherz.

Ich brate das kleingeschnittene Herz zusammen mit Champignons, Schalotten, Lauchzwiebeln und Knoblauch an. Und lösche mit einem sehr großen Schuss Soave ab.

Ich würze mit Garam Masala, Kreuzkümmel, süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Das Ganze lasse ich eine Stunde lang köcheln.

Es ergibt eine sehr leckere, schmackhafte Sauce.

Dazu wähle ich als Beilage frische Fettucine.

[amd-zlrecipe-recipe:223]

Schweineherz-Steak mit Tomaten-Champignon-Gemüse

Nach den zwei Wochen der „Pasta“ nun endlich wieder ein Gericht mit Fleisch, oder besser gesagt, mit einer Innereie.

Ich bereite Schweineherz-Steaks zu, die ich einfach in Butter anbrate.

Dazu gibt es ein kleines Gemüse aus Tomaten und Champignons.

Das Gemüse verfeinere ich ein wenig mit kleingewiegter Petersilie.

Das Steak gelingt sehr gut, ist sehr schmackhaft und innen noch leicht rosé.

[amd-zlrecipe-recipe:188]

Saueres Lüngerl mit frischen Gnocchi

Ich hatte noch Schweineherz und -lunge vorrätig. Und da das zubereitete saure Lüngerl vor einiger Zeit sehr gut gelungen ist und geschmeckt hat, habe ich es einfach nochmals zubereitet.

Diesmal habe ich frische Gnocchi als Beilage gewählt. Die Gnocchi sind aus der Pasta-Fabrik in der Nähe meines

Wohnortes. Sie gelingen sehr gut und sind sehr zart und schmackhaft. Wirklich sehr lecker.

Ein sehr leckeres Innereien-Gericht

Saueres Lüngerl mit Bandnudeln

Da ich von meiner letzten Bestellung bei meinem Online-Schlachter Schweineherz und -lunge vorrätig hatte, kann ich nun endlich wieder eines meiner Lieblings-Innereien-Gerichte zubereiten, und zwar saures Lüngerl. Dieses Gericht gelingt sehr gut und das Lüngerl und die Sauce ist sehr schmackhaft.

Herz und Lunge werden kleingeschnitten und über Nacht in einer schmackhaften Marinade mariniert.

Am darauffolgenden Tag kann man sie zubereiten und mit Sardellen, Zitronenzesten und Schmand eine leckere Sauce zubereiten. Die Marinade wird natürlich auch noch weiterverwertet und für die Sauce verwendet.

Dazu gibt es als Beilage einfach leckere Bandnudeln.

Wer gute und leckere Innereien essen will, sollte tatsächlich einmal dieses Gericht zubereiten.

[amd-zlrecipe-recipe:165]

Saueres Lüngerl mit Tortiglioni



Leckeres Lüngerl

Weil das Lüngerl so lecker war und es noch einiges davon übrig geblieben ist, gibt es diesmal das Lüngerl mit Pasta.

Zutaten für 2 Personen:

- [Rezept für Lüngerl](#)
- 250 g Tortiglioni

Zubereitungszeit: Pasta 12 Min.

Lüngerln nach Rezept zubereiten.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben, großzügig Lüngerl mit viel Sauce darüber geben und alternativ mit kleingewiegter

Petersilie oder frisch geriebenem Parmesan garnieren.
Servieren.

Saueres Lüngerl mit Semmelknödel



Leckerer Innereien-Ragout

Jetzt kann ich endlich einmal ein richtiges Lüngerl zubereiten, aus Schweinelunge und Schweineherz. Bisher hatte ich nur Lunge vorrätig, Herz fehlte mir. Dies habe ich jetzt nachgeholt und besorgt.

Die Semmelknödel bereite ich frisch zu. Und um den Semmelknödel mehr Geschmack zu geben, lasse ich sie nicht in Wasser, sondern in Gemüsefond sieden. Und ich bereite gleich eine größere Menge zu, da man Semmelknödel gut einfrieren kann für weitere Zubereitungen. Die Semmelknödel gelingen wirklich sehr gut und sind sehr schmackhaft.

Die Sauce ist eine Mehlschwitze, verfeinert mit etwas Schmand. Man kann auch Sahne hinzugeben. Die Zitronenschale verleiht der Sauce eine fruchtige Note. Und es wird ein aromatische, dunkle, sehr schmackhafte Sauce.

Alles in allem ist es ein sehr rundes, schmackhaftes Ragout, bei dem die „Innereien“ gar nicht so sehr herausschmecken. Ich denke, ich werde es jetzt neben gebratenem Pansen und gebratener Leber zu meinem Lieblings-Innereien-Gericht zählen.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Schweineherz
- 100 g Schweinelunge

Für die Marinade:

- 5 Wacholderbeeren
- 2 Gewürznelken
- 5 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 4 EL Rotwein-Essig
- 250 ml Fleischfond

Für die Knödel (etwa 8–10 Stück):

- 1 Baguette (vertrocknet)
- 500 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Butter
- 1/2 Strauß Petersilie
- 4 Eier
- 6–10 EL Semmelbrösel
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- 2 l Gemüsefond

Für die Sauce

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Butter
- 2 EL Mehl
- 1 Bio-Zitrone (Schale)
- 4–5 Sardellen (Glas)
- 1 EL Schmand
- Salz
- Pfeffer

- Petersilie

Zubereitungszeit: Marinierzeit 1 Tag | Einweichzeit 3–4 Stdn.
| Garzeit 30 Min.

Für die Innereien:

Herz von Fett befreien. Bei der Lunge große Blutgefäße entfernen. Herz und Lunge in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Dann in feine Streifen schneiden.

Wacholderbeeren und Piment zerdrücken. Wacholderbeeren, Piment, Nelken und Lorbeerblatt in ein Gewürzsäckchen geben. Fond in einen Topf geben. Essig dazugeben. Gewürzsäckchen hinzugeben. Topf auf einer Herdplatte erhitzen und einmal aufkochen. Herz und Lunge in den Topf geben, gut vermischen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Für die Knödel:

Baguette in kleine Würfel zerteilen und in eine Schüssel geben. Milch dazugeben, mit der Hand alles gut vermischen und zerdrücken und 2-3 Stunden ziehen lassen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Zu den Baguettewürfeln geben.

Petersilie kleinwiegen. Ebenfalls zu den Baguettewürfeln geben.

Eier aufschlagen und in die Schüssel geben.

Je nach Festigkeit der Knödelmasse Semmebrösel dazugeben. Gut vermischen und nochmals eine Stunde quellen lassen.

Fond in einem Topf erhitzen. Mit der Hand Knödel aus der Knödelmasse formen, in den nur noch siedenden Fond geben und 10–15 Minuten ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben. Sechs Knödel für dieses Gericht verwenden. Restliche Knödel abkühlen lassen, in einen Gefrierbeutel geben und einfrieren.

Für die Sauce:

Herz und Lunge mit dem Sieb aus der Marinade herausheben. Gewürzsäckchen entfernen. Marinade aufbewahren.

Schale von der Zitrone abreiben. Sardellenfilets sehr fein hacken. Petersilie kleinwiegen

Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Herz und Lunge ebenfalls hinzugeben und mit anbraten. Herz, Lunge, Zwiebel und Knoblauch herausnehmen. Nochmals Butter in den Topf geben. Mehl dazugeben und anbraten. Das Mehl soll dunkelbraun werden. Mit der Marinade ablöschen und alles gut verrühren. Zwiebel, Knoblauch, Herz und Lunge dazugeben. Schmand hinzugeben. Zitronenschale und Sardellen hinzugeben. Alles verrühren, salzen und pfeffern und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Sauce abschmecken. Knödel nochmals im Fond erhitzen.

Jeweils drei Knödel auf einen Teller geben. Großzügig von Herz und Lunge mit der Sauce darüber geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Herztatar



Alle Zutaten in einer Schüssel

Ein leckeres, rohes Gericht, das Herztatar eignet sich als Aufstrich auf Brot oder Schrippen.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Schweineherz
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Senf
- 2 TL Kapern (Glas)
- 4–5 Sardellenfilets (Glas)
- 1 Eigelb
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Herz von Fett und Sehnen befreien. Mit einem scharfen Messer in ganz kleine Stücke zerteilen oder einfach durch den Fleischwolf geben. In die Schüssel geben.

Sardellenfilets zerkleinern. Kapern ebenfalls zerkleinern. Beides in die Schüssel geben.

Restliche Zutaten hinzugeben. Kräftig mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut vermengen. Abschmecken. Auf einen großen Teller geben. Brot oder Schrippen dazugeben. Eventuell mit Butter servieren.

Paniertes Schweineherz mit Bohnen-Champignon-Gemüse



Ein herrliches Stück Herz

Die Friteuse bleibt weiterhin im Einsatz. Diesmal bereite ich ein großes Stück Schweineherz zu, das ich einfach würze, paniere und frittiere.

Man frittiert das Schweineherz-Stück je nach Dicke bei 180 °C heißem Fett etwa 4–6 Minuten. Da das Herz Muskelfleisch ist, darf es innen gern noch etwas rosé sein.

Dazu gibt es einfach etwas Buschbohnen mit in Butter gebratenen Champignons.

Mein Rat: Bohnen unbedingt gut durchgaren, in halbrohem Zustand sind sie gesundheitsgefährdend.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Stück Schweineherz (350 g)
- 1 EL Mehl
- 1 Ei
- 3–4 EL [Semmelbrösel](#)
- 100 g Buschbohnen
- 2 große, weiße Champignons

- $\frac{1}{2}$ TL Bohnenkraut
- scharfes Rosenpaprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Bohnen putzen, Champignons in dünne Scheiben schneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und Bohnen darin 20 Minuten garen.

Kurz vor Ende der Garzeit Butter in einer Pfanne erhitzen und Champignons darin einige Minuten anbraten. Bohnen dazugeben. Bohnenkraut dazugeben. Salzen und pfeffern. Alles gut vermischen, auf einen Teller geben und warmstellen.

Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen.



Schön saftiges Herz

Auf jeweils einen kleinen Teller Mehl, Ei und Semmelbrösel geben. Ei verquirlen. Schweineherz auf allen Seiten gut mit

Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Durch das Mehl ziehen, dann durch das Ei und schließlich in den Bröseln wenden. Für etwa 4–6 Minuten in das siedende Fett geben. Zur Hälfte der Frittierzeit einmal im siedenden Fett wenden. Herausnehmen und abtropfen lassen. Zum Gemüse geben und alles servieren.

Schweineherz asiatisch mit Gemüse



Leckere Innereien mit Gemüse asiatisch

Diesmal ein schnelles, einfaches Essen, das aber nichtsdestotrotz sehr schmackhaft ist.

Es ist mal wieder die Zeit, einige schnelle, asiatische Gerichte zuzubereiten. Die Schweineleber asiatisch, die ich gestern mit Sojasauce zubereitet habe, hat mich überzeugt.

Diesmal bereite ich Schweineherz zu, das ich in kurze Streifen schneide. Dazu einige Gemüsesorten. Alles jeweils nur kurz im Wok pfannengerührt. Dazu Reis. Die Zubereitung dauert gerade mal 20 Minuten.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Schweineherz
 - 1 Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
 - $\frac{1}{2}$ grüne Peperoni
 - 1 Wurzel
 - $\frac{1}{4}$ rote Spitzpaprika
 - 2–3 grüne Bohnen
 - ein Stück Ingwer
 - 2 EL dunkle Sojasauce
 - trockener Weißwein
 - Öl
-
- 1 Tasse Parboiled-Reis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

3 Tassen Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen und Reis dazugeben. Herdplatte ausschalten und Reis zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen Schweineherz in dünne Scheiben und dann in 3–4 cm lange Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauchzehen, Ingwer und Wurzel schälen. Peperoni, Spitzpaprika und Bohnen putzen. Ingwer kleinschneiden. Wurzel in kurze Stifte schneiden. Peperoni in Ringe schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Spitzpaprika und Bohnen grob zerkleinern.

Öl in einem Wok erhitzen. Zuerst Bohnen 1–2 Minuten pfannenrühren. Dann das restliche Gemüse dazugeben und 1–2 Minuten pfannenrühren. Schließlich noch das Herz dazugeben und ebenfalls 1–2 Minuten pfannenrühren. Sojasauce dazugeben. Einen Schuss Weißwein dazugeben. Alles verrühren und etwas

köcheln lassen.

Reis in einer Schale anrichten und Herz-Gemüse-Mischung mit Sauce darüber geben.