

Herzerlagout

Zutaten

Ca. 400 g Hühnerherzen, Butterschmalz

1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe

Rosmarin, Thymian, Salbei, 1 Lorbeerblatt

1 rote Paprika, ein wenig Frühstücksspeck

Mehl zum Mehlieren, 1 EL Tomatenmark

ca. 150 ml Weißwein, 350 ml Suppe

Chilisalz, Chiliflocken, Pfeffer

1 TL Honig, etwas weißer Balsamico

Zubereitung

Herzen putzen, waschen, trockentupfen und mehlieren. Die Zwiebel und den Frühstücksspeck klein schneiden und alles im heißen Butterschmalz anbraten. Tomatenmark unterrühren, mit Weißwein ablöschen, Suppe, klein gehackte Knoblauchzehe, Kräuter dazugeben und würzen. Alles gut verrühren und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann Honig und klein gewürfelte Paprika dazugeben und noch 5 - 10 Minuten sanft köcheln. Zum Schluß mit Balsamico abschmecken und eventuell noch nachwürzen.

Dazu Bandnudeln in Butter geschwenkt und weiße Spargeln mit Parmesan und brauner Butter.

