

Rezept

Hühnerherzen-Confit mit Kartoffeln und Rosenkohl

Ein Rezept von Hühnerherzen-Confit mit Kartoffeln und Rosenkohl, am 09.06.2026

Zutaten

250 g Hühnermägen	250 g Hühnerherzen
1 Zwiebel	1 Apfel (z. B. Cox Orange)
1/2 TL Korianderkörner	200 ml bestes Olivenöl
1 TL Fleur de Sel	1 Lorbeerblatt
2 EL dunkler Geflügel- oder Kalbsfond	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
250 g Rosenkohl (oder Schwarzwurzeln, Blumenkohl etc.)	300 g kleine festkochende Kartoffeln (z. B. Bamberger Hörnchen)
Salz	1 Lorbeerblatt
1/2 TL Kümmel	1 rote Zwiebel
1 Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal

Zubereitung

1. Von den Hühnermägen mit einem scharfen Messer die feste Außenhaut entfernen. Mägen und Herzen kalt waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen, vierteln und in 1 cm große Würfel schneiden. Den Apfel waschen, vierteln und in 1 cm große Würfel schneiden.
2. Für das Gemüse den Rosenkohl waschen, putzen und halbieren, die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser, Lorbeer und Kümmel bei mittlerer Hitze weich kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln schälen und vierteln. Die rote Zwiebel schälen, vierteln und in 2 mm feine Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen und grob schneiden. Alles beiseitestellen.
3. Für das Confit Korianderkörner im Mörser zerstoßen. Herzen und Mägen in einen Topf geben, mit dem Olivenöl begießen, Fleur de Sel, Koriander und Lorbeer dazugeben. Zwiebel- und Apfelwürfel untermischen und alles bei geringer Hitze und unter Rühren zugedeckt ca. 1 Std. garen. Die Herzen und Mägen sollten beim Einstechen mit einer Gabel weich sein. Dann herausheben, alle halbieren und beiseitestellen. Das Lorbeerblatt entfernen, den Olivenöl-Fond mit dem Mixstab sämig pürieren und warm stellen.
4. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Kartoffelviertel und den Rosenkohl darin goldbraun braten. Rote Zwiebelstreifen, die Herzen und Mägen dazugeben und alles bei starker Hitze 3-4 Min. kräftig rösten.
5. Das Bratfett abgießen, 2 EL Geflügelfond dazugeben und kurz durchschwenken, sodass sämtliche Zutaten in der Pfanne glänzend überzogen sind. Salzen und pfeffern, mit Petersilie bestreuen und in der Pfanne servieren. Dazu die pürierte Olivenölsauce reichen.