

KÖSTLICHES AUS DEN REGIONEN

GENUSSVOLLES MIT EI



100 JAHRE
REPUBLIK ÖSTERREICH

Kulinarische
Geschichten



© Monika Löff

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

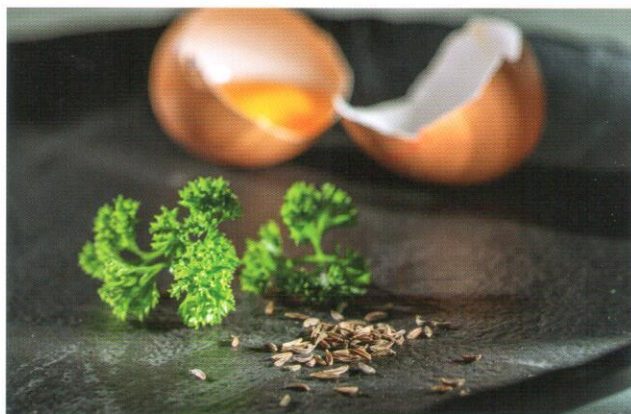


IN KOOPERATION MIT

Verein
regionale
Kulinarik


Genusland
Oberösterreich

HIRN MIT EI



Zutaten für 4 Personen

2 frische Hirne
3 Eier
1 Zwiebel
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
Kümmel
Petersilie

Zubereitung

Die Hirne gut waschen und von Blut und Fett befreien, grob hacken. Eine Zwiebel fein würfelig schneiden und in Butter anschwitzen. Das Hirn dazugeben und unter Rühren drei bis vier Minuten anbraten. Die verquirlten Eier zugeben und mitrösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu passen Petersilerdäpfel.

Gutes Gelingen!

Dieses Rezept entstand in Kooperation mit Gerhard Mayer, Lindbauer



Die Geschichte vom Hirn mit Ei

Marelli Wirtl erzählt: „Es ist mir noch in guter Erinnerung, dass es uns als Kinder streng verboten war, beim Saustechen zuzusehen. Schlachten am Hof war damals ja noch erlaubt.

Wir wurden in ein Zimmer zusammengetrieben und mussten uns beschäftigen, durften aber nicht aus dem Fenster in den Hof hinausschauen, obwohl wir das Quietschen der Schweine gut hören konnten. Nach diesen aufregenden und geheimnisvollen Vormittagen gab es mittags dann für die Schlachter als besonderen Leckerbissen „Hirn mit Ei“.

Ich weiß noch genau, wie ich auch auf dem Schoß meiner Großmutter gesessen bin und neugierig auf die Eierspeise mit den komischen hellbraunen Einsprengseln geschaut habe. Das sei sehr gesund und davon werde man klug, sagte man mir, also wollte ich es unbedingt kosten.

Ich mochte diese schwabbelige, ein wenig metallisch schmeckende Masse überhaupt nicht und wollte auch keine zweite Gabel davon.

Heute weiß ich natürlich, dass dieses Gericht eine wahre „Cholesterin-Bombe“ ist, man damit aber trotzdem keinen IQ-Wert verbessern kann.

Aber ich schätze „Hirn mit Ei“ als besondere Rarität, die nur mehr schwer zu bekommen ist.“

Mehr köstliche Rezepte unter

www.genussland.at • www.schmecks-ooe.at • www.regionale-rezepte.at