

Hühnerherzen mit Schwarzkümmel

Hühnerherzen mit Schwarzkümmel

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Menu: [16.11.2022](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Zutaten:

4 Portionen
600g Hühnerherzen
4 grosse Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3-4 TL Schwarzkümmel
2 TL Sesam und 2 TL Kreuzkümmel
Glatte Petersilie
Olivenöl oder Butterschmalz
400ml Hühnerbrühe

Frisches Brot

Deko

Dekorieren mit glatter Petersilie

Vorbereitungszeit ca. 25 Min. / Koch-/Backzeit ca. 40 Min.

ZUBEREITUNG

Die Herzen von Sehnen und Fett befreien, dann halbieren und waschen.
Die Herzen gut abtropfen lassen und auf Küchenpapier legen.
Die Zwiebeln achteln und die einzelnen Lagen zerteilen. Knoblauch grob schneiden.
In einem schweren Topf die Herzen anbraten.
Wenn die Herzen etwas Farbe angenommen haben, heraus nehmen und warm stellen.
In den Topf nun die Zwiebel und den Schwarzkümmel gegen. Die Zwiebeln glasig anbraten.
Die Herzen zu den Zwiebeln geben und mit Brühe bedecken.

Variante: Allenfalls mit etwas Sesam und Kreuzkümmel abschmecken

Ca. 25 Min. köcheln lassen.

Aus der Brühe nehmen und mit frischem Brot servieren.