

zum fressn gern.

A foodie's diary

[HOME](#)[NOSE TO TAIL EATING](#)[POSTER](#)[LESEN](#)[METZG](#)[REZEPTE NACH SAISON](#)[ÜBER MICH](#)[IMPRESSUM](#)

In Hirnibier geschmorter Schweinskopf

[fischkutter](#)

26. Oktober 2016

[fleisch, Home](#)

Die beiden letzten Beiträge waren die Vorspeisen eines besonderen Essens. Ich habe mir einen Kopf vom Toggenburger Alpsäuli liefern lassen. Bloss die Hälfte, dafür mit [Hirn](#) und [Zunge](#). Der Mitbewohner sah mich ungläubig an, als ich damit antanzte. Muss das sein? Ja, ich gebe es zu. Anfänglich sah es noch recht gewöhnungsbedürftig aus...

Newsletter

Your e-mail address

Neueste Beiträge

[Bündner Gerstensuppe mit Beinwurst](#)[Markbutter mit Apfel und Thymian](#)[Mehr als Fleisch – eine Aktion mit Ron Orp Zürich](#)[Eine einfache Apfeltarte](#)[In Hirnibier geschmorter Schweinskopf](#)

Neueste



Halber Schweinskopf à 3 Kilo

Daher zuert einmal etwas Körperpflege: waschen, putzen und rasieren. Zunge und das Hirn habe ich für die Vorspeisen entfernt.



Kommentare

lieberlecker bei Bündner Gerstensuppe mit Beinwurst

fischkutter bei Markbutter mit Apfel und Thymian

fischkutter bei Markbutter mit Apfel und Thymian

fischkutter bei Markbutter mit Apfel und Thymian

fischkutter bei Bündner Gerstensuppe mit Beinwurst

Oktober 2016

M D M D F S S

1 2

3 4 5 6 7 8 9

10 11 12 13 14 15 16

17 18 19 20 21 22 23

24 25 26 27 28 29 30

31

« Sep Nov »

Schlagwörter

Apéro Blut

Frühlingsgemüse

Geflügel, Poulet



Danach wurde das Schwein in ein Bett mit Küchenkräutern, Suppengemüse, reichlich Zwiebeln und Knoblauch gelegt. [Fergus Henderson](#), an welchem ich mich für dieses Gericht orientiert habe, begrüsst den Kopf mit Brandy und Weisswein. Ich hingegen badete mein Schwein in einer Flasche **dunklem Hirnibräu** aus Zürich (7.5dl). Und ich rate euch, es mir gleich zu tun. Die Biersauce schmeckt göttlich (verfeinert mit Koriandersaat und Fenchelsamen mmmmh). Der Kopf muss nicht ganz mit Flüssigkeit bedeckt werden. Es reicht, wenn er wie ein Krokodil im ~~Teich~~ Sumpf schwimmt. Ich habe noch Suppenhuhn-Bouillon dazugegeben.

 Gewürze Grillieren Kuchen Kulinarisches Erbe Leaf to Root Linsen Nose to tail Pasta Pro Specie Rara Salat Salz&Pfeffer Schmorgericht Schweizer Küche Sommergemüse Sonntagsbraten Suppe Suppenhuhn Süsswasserfisch vegan Wildkräuter Wintergemüse Wurst Zitrusfrüchte



Das Öhrchen wurde mit Alufolie abgedeckt und schmort zusammen mit dem restlichen Kopf für 2.5 Stunden bei 180 Grad Umluft im Ofen. Wer möchte, bedeckt den Bräter auch noch mit etwas Backpapier, damit die Sauce nicht zu fest verdampft. Zum Schluss habe ich das Schwein 10 Minuten grilliert, damit alle Teile von einer wunderbaren Kruste überzogen wurden. C'est tout.

Es wird euch überraschen, wie vielfältig die jeweiligen Stücke am Kopf schmecken. Ich bin bei Kalbskopf nie in Begeisterung ausgebrochen, aber der Schweinskopf ist ein Festmahl. Das reichlich vorhandene Fett hält die darunter versteckten Fleischstücke saftig. Und davon gibt es überraschend viele. Die Kruste ist an jeder Stelle anders in der Textur: Ohr, Schnörkli oder Backen. Der Mitbewohner war erfreut. Die restlichen Gäste zückten vor Begeisterung ihre Handys. Ja, so ein Essen bekommt man nicht alle Tage.

Ein halber Kopf in dieser Grösse füttert gut und gern 4 Personen. Als Beilage habe ich Kartoffelsalat serviert.

27



Meta

[Anmelden](#)

[Beitrags-Feed \(RSS\)](#)

[Kommentare als RSS](#)

[WordPress.org](#)