

[BRIES]

Als Bries, Kalbsbries oder Kalbsmilch wird die das Wachstum steuernde Thymusdrüse aus dem Brustkorb des Kalbs bezeichnet. Die Drüse wird mitunter auch als Thymus bezeichnet. Bei ausgewachsenen Rindern ist das Bries nicht mehr vorhanden. In der Küche verwendet man auch die Begriffe Milcher, Schwese, Kalbsmilch und Midder, anstelle von Kalbsbries. Das Kalbsbries besteht aus zwei Lappen unterschiedlicher Konsistenz; Einem weicherem, leicht wabbeligen, länglichen Teil und einem festen Teil, der so genannten Nuss.



Zutaten

[für 4 Personen]

- ✦ 4 Bries (ca. 200–300g pro Stück)
- ✦ Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1_ Das Bries muss gut gewässert werden. Legt es deshalb gut 1 Stunde in kaltes Wasser. Danach entfernt ihr sorgfältig die Haut.
- 2_ Bereitet den Grill mit einer geschlossenen Platte für direkte Hitze auf 200° vor.
- 3_ Grill das Bries auf allen Seiten scharf an.

Tipp: Ihr könnt das Bries auch kurz in Wasser aufkochen und dann in kleine Stücke schneiden. Damit habt Ihr tolle Häppchen.

Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

1 Stunde 5 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 5-10 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Direkt

