

# [ HERZ-CROSTINI ]

Dieses Rezept kommt echt von Herzen. Das Herz ist ein Muskel, der bis zum Schluss aktiv und deshalb sehr fettarm ist. Er eignet sich hervorragend zum Kurzbraten.

## Zutaten

- ✦ 1 Peperoni, rot
- ✦ 1 EL Butter
- ✦ 1 Zwiebel, weiß
- ✦ 100 ml Martini Dry
- ✦ Salz und Pfeffer
- ✦ 1 Herz (Kalb oder Rind)
- ✦ 1 Vollkornbaguette

## Zubereitung

- 1\_ Lege die rote Peperoni direkt in die Glut und lass sie von allen Seiten schwarz werden.
- 2\_ Gib danach die Peperoni in eine Schüssel und verschließe diese mit Klarsichtfolie. Das bewirkt, dass sich die Haut leicht löst.
- 3\_ Erhitze einen Topf, gib die Butter hinein und dünste die in grobe Scheiben geschnittene Zwiebel darin an. Lösche diese mit dem Martini ab und lass die gehackte Zwiebel für 15 Minuten bei kleiner Flamme einkochen.
- 4\_ Schäle die Peperoni und mixe sie gemeinsam mit der Zwiebel zu einer feinen Creme.
- 5\_ Putze das Herz sorgfältig und großzügig von allen Sehnen und Blutbahnen. Es sollten einige Lappen übrig bleiben.
- 6\_ Brate diese Lappen von beiden Seiten scharf an.
- 7\_ Lege das in Scheiben geschnittene Baguette kurz auf den Grill, um es knusprig zu machen.
- 8\_ Gib ein bisschen Creme auf das Brot, schneide das Herz in kleine Würfel, lege es auf die Creme und serviere..



## Rezeptinformationen:

### Vorbereitung:

0 Stunde 15 Minuten

### Zubereitung:

0 Stunden 15-20 Minuten

### Schwierigkeit:

Leicht

### Methode:

Direkt

