

Haggis gekocht am 18.2.2012

1 Magen, vom Schaf (weil wir in der Schweiz den Schafsmagen nicht handeln darf mussten wir Schweinedärme nehmen)

1 Leber vom Schaf

1 Herz(en) vom Schaf

200 g Fett vom Schaf (Nieren-fett, möglichst von der Rinde)

$\frac{3}{4}$ Tasse Hafer, gemahlener

3 Zwiebel(n), fein gehackt

1 TL Salz

$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer

$\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer

$\frac{1}{2}$ TL Muskat

$\frac{3}{4}$ Tasse Brühe

Das Nationalgericht der Schotten

Waschen Sie den Schafsmagen und entfernen Sie überschüssige Hautlappen und überschüssiges Fett. Reiben Sie ihn mit Salz ein und lassen Sie ihn mehrere Stunden in Salzwasser einweichen. Dann von innen nach aussen um stülpen ("auf links drehen").

Zwischenzeitlich legen Sie die Leber und das Herz in kaltes Wasser und bringen dies zum Kochen. Dann die Hitze reduzieren und den Topf mit einem Deckel abdecken. Für 30 Minuten köcheln lassen. Das Herz klein hacken und die Leber grob zerkleinern. Jetzt das Hafermehl unter Rühren in einer Pfanne goldgelb rösten.

Alle Zutaten incl. der Brühe, des gehackten Nierenfett-, der Zwiebeln und der Gewürze gut mischen und in den leeren Magen einfüllen. **!!Achten Sie darauf, dass der Magen nur zu 2/3 gefüllt ist, weil sich das Hafermehl noch ausdehnen wird !!** Füllen Sie den Schafsmagen zu stark, wird er Ihnen später explodieren. Die Luft sorgfältig heraus drücken und den Magen fest zunähen oder zubinden. Auch bei den Därmen ja nicht zuviel füllen!!

Nachdem Sie den Magen nun vollständig bedeckt in einen Topf mit Wasser gelegt haben, kochen Sie ihn bei kleiner Hitze und !! ohne Deckel !! über drei Stunden. Füllen Sie hierbei verdampfendes Wasser ständig nach. Wenn sich die Hülle aufbläht, stechen Sie ein paar Mal mit einer Nadel oder Gabel hinein.

Platzieren Sie den Haggis ohne Fäden auf einer Platte in der Mitte des Tisches. Er wird mit einem Löffel serviert.

Dazu gibt es üblicherweise "neeps and nips", weiße Rüben zerstampft, wir haben einfach Karotten gedünstet und in Butter geschwenkt dazu gemacht, einen Schluck Whisky und Kartoffelbrei.

Weil uns einige Würste geplatzt sind, haben wir aus dem Sud eine Sauce gemacht damit auch das was im Sud garg gekocht wurde etwas Geschmack bekam.

Sauce ca 1/3 vom Sud mit allen Reststücken drinn, ein Schuss Whisky, etwas Zitronensaft, Boullionwürfel dazugeben mit Pfeffer abschmecken. das ganze mit Mehl oder auch Maizena binden.