



**genuss**  
REZEPT AUS DEM MAGAZIN 01/20

---

**SCOTCH HAGGIS  
SCHOTTISCHER SCHAFSMAGEN**

---

TRADITIONELLER HAUPTGANG

---

Paul Ullrich AG

# TRADITIONELLER HAUPTGANG

# SCOTCH HAGGIS

EINFACHE  
ZUBEREITUNG

## Zutaten

1	Schafsmagen
1	Schafleber
1	Schafsherz
1	Schafslunge
1	Schafshirn
875 g	Hafermehl
250 g	Zwiebeln (fein, gewürfelt)
250 g	Fett
0.25 TL	Cayennepfeffer
0.25 TL	Muskat
	Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Alle Innereien in geputztem Zustand kaufen, in einen grossen Topf mit kaltem Wasser bedecken und 2 Stunden köcheln lassen. Dann die Brühe abgessen und auffangen, anschliessend die Innereien fein würfeln.

Das Hafermehl in einer Pfanne bei grosser Hitze rösten, mit den Innereien mischen und einem halben Liter der Brühe mischen. Den Magen mit der Masse zur Hälfte füllen und diesen dann zunähen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit er nicht aufplatzt.

Diesen Magen dann in einem Topf mit kochendem Wasser 3 Stunden köcheln und immer wieder mit einer Gabel einstechen, damit er nicht aufplatzt.

### Tipp:

Mit Kartoffeln, gekochten Pastinaken und viel Whisky servieren.

**Paul Ullrich AG**  
Weine und Spirituosen