



saure Nierchen

Zutaten für 4 Personen.

500 g Schweinenieren

in grobe Würfel schneiden. Dabei nur die Außenseite verwenden, Innenteil mit den weißen Urin-gängen weglassen. Dann die Würfel in immer wieder frischem Wasser kräftig kneten und auspressen, bis das Wasser klar bleibt.

Danach herausnehmen, trockentupfen, in Scheiben schneiden.

2 EL Butter

in einem Bräter erhitzen und die Nierchen unter ständigem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 3-5 min scharf anbraten. Herausnehmen, auf ein Sieb geben und den Bratensaft auffangen.

80 g durchwachsenen Speck,
in feine Würfel geschnitten

im Bratfett anbraten,

2 Schalotten, fein gewürfelt

hinzugeben u. glasig dünsten. Mit

Mehl

bestäuben und einige Sekunden rösten. Bei starker Hitze mit

0,25 l Fleischbrühe

3 EL trockenem Weißwein

ablöschen und unter ständigem Rühren cremig einkochen.

Bräter von der Herdplatte nehmen und abgetropften Bratensaft,

½ Bund Blatt Petersilie

200 gr Sahne

zu den Nierchen in die Sauce geben. Bei schwacher Hitze ca. 5 min erhitzen, **nicht mehr aufkochen lassen**. Die Nierchen pikant mit

Salz*/Pfeffer

Muskatnuss

Zitronensaft oder Essig

evtl. Zucker

abschmecken.

Als Beilage Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree sowie grüner Salat.

***Nieren und auch Leber immer erst NACH dem Kochen salzen!**

Inspiziert von meiner nie Rezepte aufschreibenden Mama, von Horst Lichter und Dr. Volker Göbbels; mit besonderem Dank an den HIT-Markt Krefelder Straße, von denen ich im Oktober 2015 wunderbarst gesäuberte Nieren bekam.