

Immer wieder hatte ich Schwierigkeiten, wenn ich die Nieren nach den gängigen Rezepten zubereitete:

1. Das „Weiße“ aus den Nieren entfernen ist eine mühselige Schnippelei.
2. Wenn ich die Nierenscheibchen anbrate geben sie eine Menge Saft ab. Brate ich sie bis der Saft verschwunden ist, sind sie hart! Auch portionweise braten ist unbefriedigend.
3. Die Zwiebelwürfel mit anbraten und Mehl überstäuben, dann ablöschen gelingt nur mäßig, weil die ganze Sache leicht am Boden anhängt.
4. Und die schrumpeligen harten Nierchen sind kein Genuss!

Ich habe mir darum eine andere Zubereitungsart ausgedacht – und so funktioniert's prima!

Vorbereitung

1. Die gewässerten Nieren längs durchschneiden und in heißem gesalzenem Wasser mit etwas Wurzelwerk und Lorbeer 20-30min langsam kochen.
2. In dem Würzsud erkalten lassen – die Nieren sind nun wesentlich kleiner geworden.
3. Aus den erkalteten, festen Nieren lassen sich jetzt die „Innereien“ mit einem spitzen Messer ganz einfach ausschneiden.
4. Nieren in feine Scheibchen schneiden.

Zubereitung

1. In einem Kasserol 1 EL Speckwürfel auslassen.
2. 1 EL Butter hinzufügen und darin 1 EL Zwiebelwürfel bräunen.
3. 3 EL Mehl darüber stäuben und zu dunkler Schwitze werden lassen.
4. 1 EL Tomatenmark hinzufügen und kurz anrösten.
5. Mit 1 Glas Lemberger ablöschen und soviel von dem Nieren-Kochwasser dazu, dass es eine dickliche Soße wird.
6. Die Soße würzen mit Pfeffer aus der Mühle, 4 Piment, 2 Nelken, 2 Lorbeerblätter und vorsichtig salzen, da der Würzsud ja schon salzig ist.
7. Die geschnittenen Nierchen hinzugeben und eine Scheibe Zitrone. Auch ein paar Champignonscheibchen machen sich gut.
8. 20min langsam köcheln lassen – die Nierchen werden nun nicht hart, sondern gar!
9. Nochmals pikant abschmecken – evtl. etwas Essig. Auch noch 2 EL Saure Sahne unterziehen.
10. Erkalten lassen und zur Mahzeit wieder aufwärmen.

Dazu passen am besten Salzkartoffeln.

Das heißt bei mir:

Kleine (geschälte) Kartoffelchen im Ganzen kochen.

Abgießen – 1 EL Butter und etwas gehackte Petersilie oder Rosmarin in den Topf – Deckel drauf und kurz umschütteln.

Also Butterkartoffelchen.

