

Horsts **Pikante Nierchen** in Lemberger

© horst-ries.de

Kalbs- oder Schweinsnieren.

Die Nieren aufschneiden und 2-3 Stunden wässern – immer mal das Wasser wechseln. Dann innen alles Weiße mit einem scharfen spitzen Messer entfernen. Das klingt so einfach, macht aber ziemliche Mühe – naja, wenn ein bisschen dranbleibt, ist's auch nicht so schlimm.

Die Teile auf Küchentrepp legen und mit ebensolchem trocken tupfen – sie sollen nicht mehr nass sein.

Nun die Nieren in 5mm Scheibchen schneiden.

In einer großen breiten Pfanne (ein Topf geht nicht) Speckwürfel mit 1 EL Butterschmalz auslassen bis sie rauchen.

Dann sofort bei großer Hitze die Nierenscheibchen rein, gleich um und um wenden und anbraten. Geben sie erstmal Flüssigkeit ab, statt braun zu braten, war die Pfanne zu klein (darum geht auch ein Topf nicht) oder die Hitze nicht groß genug (das geht am besten mit Gas). In diesem Falle muss eben erstmal eingedünstet werden.

Fangen die Nierchen an zu braten, auf kleine Flamme drehen, 1 TL Salz und 2 EL Mehl darüber stäuben und sofort um und um wenden und das Mehl bräunen lassen, 1 TL Tomatenmark mit anrösten – das muss schnell gehen. – jetzt mit einem Glas Lemberger ablöschen und umwenden. Dazu auch einen kräftigen Schuss Gurkenwasser von den Gewürzgurken, bis das ganze eine cremige Konsistenz hat.

Nun zwei Lorbeerblatt und 4 Pimentkörner dazu – pfeffern aus der Mühle.

10min schmurgeln lassen und dann Gurkenwürfelchen von zwei Gewürzgurken einrühren. Nun nicht mehr lange erhitzen, die Gurkenwürfel sollen nicht weich werden!

Als Letztes noch 2 EL Saure Sahne unterziehen.

Abschmecken mit Salz und Wein, nochmals 1-2 Minuten aufköcheln – fertig.

Dazu passen am besten Salzkartoffeln.

Das heißt bei mir:

Kleine (geschälte) Kartoffelchen im Ganzen kochen.

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

Also Butterkartoffelchen.

