

Kalbsnierchen in Sherrysauce

by Andreas - Dienstag, November 15, 2011

<http://mundgericht.de/index.php/kalbsnierchen-in-sherrysauce/>

Es ist so eine Sache mit Innereien. Der eine mag sie, dem anderen wird schon beim Gedanken an Nieren, Leber oder Bries unwohl. In letzter Zeit werden allerdings besonders Kalbsnierchen immer beliebter. Das liegt sicherlich auch an der mittlerweile unüberschaubaren Anzahl von Kochshows im Fernsehen. Am bekanntesten sind die rheinischen sauren Nierchen. Hier mal eine spanische Variante.

500 gr. Kalbsnieren

4 Knoblauchzehen

100 gr. Champignons

1 Zwiebel

100 gr. grüne Oliven

1 Chilischote

100 ml trockener Sherry

100 ml Weißwein

1 EL Mehl

Pfeffer

Salz

Die Kalbsnieren von den Sehnen und Harnwegen befreien und gut wässern und spülen.

In einer großen Pfanne die gehackten Knoblauchzehen, die in Ringe bzw. Scheiben geschnittenen Zwiebel, Chilischote und Champignons in Olivenöl anbraten. Die Nieren in Scheiben schneiden und in Mehl wälzen. In die Pfanne geben und kurz braten. Anschließend herausnehmen. Mit dem Weißwein und dem Sherry den Bratensatz lösen und zusammen mit den Oliven zur Hälfte einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abschließend die Kalbsnierchen wieder dazu geben. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station