

Nierenragout süß-sauer



Zutaten für 4 Portionen

- 6 Nieren vom Schwein
(bei uns erhältlich)
- 2 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Gewürzgurken
- 2 TL Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- etwas Wein, weiß
- 500 ml Fleischbrühe oder Hühnerbrühe
- 1 TL Majoran, getrocknet
- 2 TL Senf
- 2 EL Crème fraîche
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Zucker
- etwas Zitronensaft oder Essig
- 6 EL Öl
- 250 ml Gurkenflüssigkeit

Zubereitung

Die Nieren kaufen (bei uns erhältlich), flach auf ein Schneidebrett legen und parallel zum Brett längs halbieren. Die Verwendung eines scharfen Messers ist hierbei ratsam. Nun die weißen Bereiche sauber und restlos herausschneiden. Dazu die Nieren ruhig in größere Stücke schneiden, damit man besser parieren kann.

Die Stücke dann gründlich wässern (mindestens 2 Stunden), dabei das kalte Wasser sehr oft wechseln. Anschließend abtropfen lassen und mit Küchentuch sehr gut trocknen. Das Nierenfleisch schnetzeln.

Die Zwiebel, den Knoblauch und die Gewürzgurken fein würfeln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb anschwitzen. Die Nierenstückchen dazugeben und so lange anbraten, bis sie leicht Farbe angenommen haben.

Das Tomatenmark zufügen und kurz mitrösten. Wenn die Nieren leicht braun sind, mit dem Mehl überstäuben, 2 - 3 Minuten unter Rühren anschwitzen und mit der Brühe und einem Schuss Weißwein ablöschen. Dabei gut mit einem Schneebesen rühren, damit sich keine Klumpen bilden.

Die Gewürzgurken, den Knoblauch, Senf, Majoran und etwas vom Sud der Gewürzgurken (etwa 1/2 Tasse) zugeben, salzen und pfeffern. Umrühren, aufkochen lassen und bei kleiner Flamme ca. 10 Minuten zugedeckt schmoren lassen.

Dann Crème fraîche unterrühren, nach Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zucker und Zitronensaft (oder Essig) süßsauer abschmecken. Dazu passen Kartoffelpüree und ein frischer Salat.

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit!