

REZEPT "Saure Nieren"

Praterwirt Blog

4-6 Portionen

ca. 25 Minuten Vorbereitung

20-30 Minuten Zubereitung



Saure Nieren

Angerichtet mit
Puszta-Mayonnaise,
Schafsgabe und
Senfblatt

Zutaten:

600g Nieren vom Schwein
1 Zwiebel
60g Schmalz
60g Mehl
1 TL Zucker
750 ml Wasser oder Suppenfond
(Gemüsebrühe)
3 EL Essig
4 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter
Salz
Pfeffer
Sherry oder Weinbrand
1/2 Zitrone

Zubereitung:

Für die Sauce, die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Anschließend das Schmalz in einem breiten Kochtopf zum Schmelzen bringen, Mehl zufügen und langsam bräunen, aber aufpassen, dass es nicht anbrennt.

Wenn eine hellbraune Schmelze erreicht ist, Zwiebeln und Zucker zugeben und bis zu einer dunkelbraunen Farbe weiterbrösten. Mit Weißwein ablöschen, mit Fond aufgießen und kräftig aufkochen.

Die Gewürze, Essig und Salz zugeben und mit Deckel für ca. 25 Minuten auf niedriger Stufe leicht köcheln lassen. Die Sauce bis auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Wichtig ist dabei, dass sie nicht anbrennt. Die Sauce mit einem Schuss Sherry, Salz und Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Wenn die Sauce fertig ist, die Nieren in dünne Blättchen (nicht dicker als 5 mm) schneiden. In einer großen Pfanne bodenbedeckt Öl erhitzen und die feinen Blättchen anbraten. Wichtig ist dabei, dass die Pfanne sehr heiß ist. Die Nieren sollten nicht übereinander liegen. Die gebratenen Nieren dann, ohne die eventuell ausgetretene Flüssigkeit, zur Sauce hinzufügen. Die Sauce nun nicht mehr weiterkochen, da die Nieren sonst hart werden.

Als perfekte Beilage eignet sich ein Erdäpfelschmarren oder -püree, oder aber auch Nockerl passen sehr gut zu den Sauren Nieren.