



KALBSNIEREN MIT PINOT NOIR (SÜRI NIERLE)

Das echte elsässische Rezept

#visitKB

www.kaysersberg.com

Anzahl der Personen: 4

Vorbereitungszeit: 20 Min

Kochzeit: 2-4 Min

ZUTATEN

- 800 g Kalbsnieren, in 15-20 g große Würfel geschnitten
- 200 g frische Champignons
- 100 g Speckwürfel
- 40 cl Kalbsfond
- 20 cl Pinot Noir
- Salz, Pfeffer, Petersilie oder Schnittlauch.

DIE SCHRITTE

- Putzen Sie die Pilze gut und schneiden Sie sie auf die gleiche Größe wie die Nierenstücke.
- Braten Sie die Nierenstücke in einer heißen Pfanne mit einem Stückchen Butter goldbraun.
- Fügen Sie die Speckstreifen und dann die Pilze hinzu.
- Nach der Bräunung alles in einem Sieb abtropfen lassen.
- Löschen Sie die Pfanne mit dem Pinot Noir ab und reduzieren Sie ihn um $\frac{3}{4}$.
- Geben Sie den Kalbsfond hinzu und bringen Sie ihn zum Kochen.
- Die Sauce durch ein feines Sieb gießen und erneut einige Sekunden aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren.
- Geben Sie die Nieren wieder in die Sauce und lassen Sie sie 2 Minuten für rosa und 4 Minuten für medium aufwärmen.
- Mit Spätzle, frischen Nudeln oder Kartoffelpüree servieren. Bestreuen Sie das Gericht mit Petersilie oder Schnittlauch.

UNSER VORSCHLAG

Der Pinot Noir wird Kalbsnieren elegant begleiten können.