

Rezept

GASTHAUS ZUM
Deutschen Haus

Kalbsnierchen mit Dijonsensauce aus dem DEUTSCHEN HAUS

- 600 g Kalbsnieren
- 2 Esslöffel Butter
- 3 mittlere Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 250 ml Rotwein
- 200 ml Kalbsfond
- 2 Teelöffel Dijon-Senf
- 2 Teelöffel Mondamin
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Nierchen enthäuten, eventuell entfetten, Sehnen oder Röhren herauslösen und klein schnetzeln.

In einer Pfanne mit Butter rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

In derselben Pfanne die fein geschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblätter mit etwas Butter so lange rösten, bis sie braun sind. Mit Mehl bestäuben, Senf dazugeben und mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen. Alles gut durchkochen und etwas reduzieren lassen. Ausgetretenen Fleischsaft der Nierchen dazugeben. Die Nierchen zur Sauce geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Team vom Deutschen Haus wünscht einen guten Appetit!