

Kalbsnierchen in Portweinjus

La Mise en Place:

300 g Kalbsnierchen, 1 Zweiglein Rosmarin, einige Zweiglein Thymian, ½ Bund Petersilie, Butter, Olivenöl, 1 dl Portwein, Saft von 1 Zitrone, 1 dl Halbrahm, Pfeffermühle,

Die Vorbereitung:

Das Nierchen in Streifen schneiden und Rosmarin und Thymian zusammen hacken. Das Nierchen damit vermischen und zugedeckt zehn Minuten ziehen lassen. Die Petersilie hacken.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter und Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin scharf braten. Im Ofen warm stellen.

Den Bratsatz mit Portwein lösen, 2 TL Zitronensaft beifügen und kräftig aufkochen.

Unter Rühren Halbrahm zugießen und so lange einköcheln, bis die Soße leicht bindet.

Die Vollendung:

Mit Pfeffer bestreuen, anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Das passt dazu:

Rösti, Pommes, Risotto, Spätzli

