



Kalbsnierenragout

4 Portionen

2 Kalbsnieren á ca. 450 g

40 g Butter

Salz

Pfeffer

250 ml Sahne

2-3 TL körniger Senf

1 kl. Bund glatte Petersilie

Kalbsnieren kleinschneiden und putzen (alles Weiße muss weg)

Petersilie hacken

Butter erhitzen und die Nieren in die steigende Butter geben. 2-3 Min. dünsten, dabei salzen und pfeffern. Die Stücke sollen nicht ganz durchgaren. Die Nieren herausnehmen und warm stellen. Den entstandenen Sud etwas einkochen, die Sahne zugeben und weiter einkochen. Zum Schluss den Senf zugeben, die Nieren wieder zufügen, noch einmal gut erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dem Teller mit etwas Petersilie bestreuen.

Dazu Blattspinat und Papardelle oder Tagliatelle.

Getränk: Grauburgunder oder Spätburgunder