



## Nierenragout mit Ingwer

4 Portionen

4 Schweinenieren

500 g rosa Champignons

30 g Ingwer

1 Zitrone

30 g Butter

350 ml Sahne

2 TL Tomatenmark

Salz

Pfeffer

evtl. gemahlener Ingwer zum Abschmecken

Schweineschmalz (ohne Grieben) zum Braten

- Nieren putzen und in mundgerechte Stücke schneiden
- Champignons blättrig schneiden
- Zitrone halbieren, 1 Hälfte auspressen
- Ingwer schälen und reiben

Die Nieren am besten in 2 Portionen in sehr heißem Schmalz rundum anbraten, salzen und leicht pfeffern, dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Butter in die Pfanne geben und die Pilze andünsten. Ebenfalls salzen und pfeffern, den Ingwer zugeben und kurz mit andünsten. Die Sahne zugeben und etwas einkochen lassen, bis die Soße sämig wird. Zitronensaft und Tomatenmark unterrühren. Die Nieren zugeben und in der heißen Soße zuende garen. Mit Salz und evtl. etwas gemahlenem Ingwer abschmecken.

Dazu passen Reis und Salat. Als Getränk z. B. ein trockener Grauburgunder, ein Rosé oder Bier.