

## Saure Kalb-Niere mit Petersilien-Kartoffeln

### Für zwei Personen

2 Kalbsnieren, à 180 g	500 g festk. Kartoffeln	1 Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	1 TL Puderzucker	10 g kalte Butter
1 TL scharfer Senf	250 ml Sahne	Essigessenz
50 ml trockener Rotwein	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Nieren waschen und trocken tupfen. Anschließend klein schneiden und dabei größere Adern entfernen. Danach die Nieren bei mittlerer Hitze in der Pfanne anbraten und herausnehmen. Für die Sauce den Puderzucker, in der Pfanne, in der die Nieren angebraten wurden, karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Anschließend den Senf und die Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Die Petersilie und den Kerbel abzupfen und klein hacken. Danach die Nieren in die Sauce geben, erneut mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit der Hälfte der Petersilie und dem Kerbel bestreuen. Die Kartoffeln abgießen und mit der restlichen Petersilie in etwas Butter schwenken. Die saure Kalbsniere mit den Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Elfriede Obermaier am 20. Februar 2014