

# Saure Schweine-Nieren mit Röstkartoffeln und Salat

## Für zwei Personen

### Für die Nieren:

500 g Schweinenieren	1 Zwiebel	2 EL Mehl
40 g Butterschmalz	250 ml Rinderfond	250 ml Sahne
Essig	Salz	Pfeffer

### Für die Röstkartoffeln:

50 g durchwachsener Speck	300 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für den Krautsalat:

100 g geräucherter Speck	1 Weißkohl, klein	1 Zwiebel
2 EL Essig	neutrales Öl	Zucker
Kümmel	Salz	Pfeffer

### Für den grünen Salat:

1 Kopfsalat	2 EL Essig	3 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Röstkartoffeln Kartoffeln schälen, waschen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Nieren säubern, waschen, trockentupfen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig andünsten. Nieren hinzugeben und mit anbraten. Anschließend Nieren mit Mehl bestäuben und mit Fond aufgießen. Das Ganze 15 Minuten dünsten lassen.

Speck würfeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls fein würfeln. Kohl vom Strunk befreien, waschen und in feine nudelige Streifen schneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und Speck und Zwiebeln darin anbraten. Etwas Zucker darüber geben und kurz karamellisieren lassen. Das Ganze mit Essig und etwas Wasser aufgießen, bis der Bratensatz sich löst. Anschließend Kraut dazugeben und alles mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken und köcheln lassen.

Kartoffeln abgießen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und Kartoffeln darin goldgelb anbraten. Speck würfeln. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Zwiebeln und Speck hinzugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat verlesen, waschen und trocken schleudern. Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker eine Marinade herstellen. Kurz vorm Servieren Marinade über Salat geben.

Saure Nieren mit Sahne aufgießen und je nach Geschmack mit etwas Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Saure Nieren mit Röstkartoffeln, warmem Krautsalat und grünem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Jörg Röthinger am 19. Oktober 2015