

# Nierchen-Champignon-Pfanne mit Speck, Servietten-Knödel

**Für zwei Personen**

**Für die Nierchen-Pfanne:**

400 g gewäss. Schweinenieren	70 g Speckwürfel	250 g weiße Champignons
1 Zwiebel	100 g Crème-fraîche	200 ml Sahne
200 ml Gemüsesfond	100 ml Weißwein	5 Zweige Majoran
Mehl	1 TL Speisestärke	Öl, Salz, Pfeffer

**Für die Serviettenknödel:**

3 frische Laugenstangen	1 Zwiebel	50 g Butter
2 Eier	300 ml Milch	3 EL Paniermehl
5 Zweige Glatte Petersilie	1 Muskatnuss	Öl, Salz, Pfeffer

**Für die Nierchen-Pfanne:**

Die Nieren am Vortag gut waschen und im Wasserbad über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Nieren aus dem Wasser nehmen, trockentupfen und der Länge nach aufschneiden. Das Innenleben entfernen und in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden. Nierchen mehlieren.

Beiseite stellen.

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und vierteln. Speck in einer Pfanne anbraten, dann herausnehmen. In der selben Pfanne die Nierchen ca. 3 Minuten scharf anbraten. Zwiebeln und Champignons hinzugeben und weitere 5 Minuten braten. Mit Gemüsesfond und Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Sahne und Crème fraîche dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze weiter köcheln lassen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Kurz vor dem Servieren unterheben. Sauce ggf. mit Stärke abbinden.

Niere, Leber, Herz und Co. sollten Sie nicht zu lange garen, ansonsten werden sie fest und zäh. Damit Innereien saftig bleiben, sollten sie immer erst nach dem Braten gewürzt werden.

**Für die Serviettenknödel:**

Die salzlosen Laugenstangen in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel mit Butter in einer Pfanne glasig anschwitzen. Petersilie dazugeben und kurz mitbraten. Beiseite stellen.

Milch in einem Topf erhitzen. Milch über die Laugenwürfel gießen, dann Eier und Paniermehl hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Masse kurz ziehen lassen.

Jeweils 30 cm Alufolie und Klarsichtfolie als Streifen übereinanderlegen, die Klarsichtfolie ist dabei die obere Schicht, auf die die Masse kommt.

Klarsichtfolie einfetten und die Knödelmasse daraufgeben. Zu einer Rolle formen und sowohl Klarsicht- als auch Alufolie fest verschließen. Rolle in einen großen Topf mit siedendem Wasser geben und ca. 15-18 Minuten ziehen lassen. Aus dem Topf nehmen, Folie entfernen und in Scheiben schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jennyfer Grossmann am 29. Januar 2020