

Kalb-Nieren-Spieß mit Speck-Kartoffeln und Champignons

Für zwei Personen

2 Kalbsnieren	8 Speckscheiben	4 Kartoffeln
1 Zwiebel	250 g Champignons	1 Bund Petersilie
1 EL Butter	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Nieren waschen, trocken tupfen, in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf die Metallspieße stecken. Anschließend mit dem Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Die Speckscheiben in einer Pfanne kross braten. Die Kartoffeln waschen, schälen und in ein Zentimeter dicke Würfel schneiden. Die Kartoffeln in dem Speckfett anbraten und anschließend warm stellen. Die Nierenspieße nun in der Grillpfanne grillen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Champignons putzen. Nun die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebeln darin glasig dünsten und die Champignons dazugeben. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Nierenspieße mit den Speckkartoffeln und den Champignons auf den Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Marlies Kirsch am 19. November 2013