

# Süß-saure Kalb-Nieren nach Oma Seppi

**Für 4 Personen**

**Süß-saure Nierchen:**

600 g Kalbsnieren, küchenfertig	8 Schalotten, geschält	2 EL Rapsöl
1 EL Butter	4 EL Rübenkraut	4 EL Balsamico-Essig
4 Zweige Thymian	400 ml Kalbsfond, dunkel	2 EL Butterflocken, kalt
Salz	Pfeffer	

**Spätzle:**

400 g Spätzle	1 EL Butter	Meersalz
---------------	-------------	----------

Süß-saure Nierchen:

Die Kalbsnieren kurze Zeit wässern lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Schalotten zuerst längs halbieren und in Streifen schneiden. Das Rapsöl in einer Kasserolle erhitzen und die Kalbsnieren darin von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen und die Butter und das Rübenkraut dazugeben. Leicht karamellisieren lassen und die Schalotten und Thymianzweige darin anschwitzen. Salzen, pfeffern und mit dem Balsamico ablöschen. Einkochen lassen und mit dem Kalbsfond angießen. Alles um die Hälfte einkochen lassen, die Kalbsnieren dazugeben und mit den Butterflocken leicht abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spätzle:

Spätzle in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und mit der Butter vermengen. Mit Meersalz abschmecken und mit den Nierchen servieren.

Cornelia Poletto am 29. Januar 2010