

Weisse Nierndln, geschmort

Kategorien: Fleischgerichte, Pfannengerichte, Ragouts, Schmorgerichte, Suppen/Eintöpfe
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

2 weisse Nierndln (Stierhoden)
4 Jungzwiebel
1 Karotte
100g Morcheln
Butterschmalz
1 Schuss Balsamico
6cl Weinbrand
6cl Rinderfond
6cl Schlagobers
Salz, Pfeffer
je eine Prise Zucker und Kardamom

Zubereitung

Weisse Nierndln vom Fleischer auslösen und kochgerecht zuputzen lassen.
Je nach Grösse 10 - 15 Minuten in Salzwasser leicht köcheln lassen.
Aus dem Topf nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen.
Karotten und Jungzwiebel in kleine Würfel schneiden.
Morcheln gut waschen und auch schneiden.
Karotten, Jungzwiebeln und Morcheln in Butterschmalz anschwitzen.
Mit dem Essig abloeschen, Weinbrand und Rindsuppe dazu geben.
Mit Salz, Pfeffer und Kardamom sowie dem Zucker würzen und langsam koecheln lassen.
Die weissen Nierndln der Länge nach vierteln und dann blättrig aufschneiden. In die Pfanne geben und etwa 10 Minuten bei mässiger Hitze durchkochen lassen.
Obers zugießen und einkochen lassen.