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 ausloesen und kochgerecht zuputzen lassen.
Je nach Groesse 10 - 15 Minuten in Salzwasser leicht köcheln lassen.
Aus dem Topf nehmen und auf einem Teller abkuehlen lassen.
Karotten und Jungzwiebel in kleine Wuerfel 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 wuerzen und langsam koecheln lassen.
Die weissen Nierndln der Laenge nach vierteln und dann blaettrig aufschneiden. In die Pfanne geben und etwa 10 Minuten bei maessiger Hitze durchkochen lassen.
Obers zugiessen und einkochen lassen.