

# Weisse NierndlIn, geschmort

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



## Zutaten

2 weisse NierndlIn (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 NierndlIn 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 NierndlIn 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.