

Bratkartoffel Rezepte

Überbackene Nieren

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Innerei, Niere, Pilz, Russland, Exotisch

400 g	Nieren; Kalb oder Rind	2	Essl. Tomatenmark
100 g	Gekochter Schinken	1/4	Liter Bouillon
100 g	Gekochte Zunge	1/4	Liter Saure Sahne
150 g	Champignons	1	Bund Petersilie
50 g	Käse; gerieben	1	Bund Dill
6	Essl. Butter		Salz
1	Essl. Mehl		Pfeffer

Gewaschene Nieren der Länge nach halbieren und 2 Stunden in kaltes Wasser legen.

Haut, Fett und Röhren entfernen und die Nieren mit kochendem Wasser blanchieren. Kalt abspülen, abtrocknen und nudelig schneiden. In heißer Butter rasch braten (eventuell in mehreren Portionen, da die Nieren in der Pfanne nicht übereinander liegend sollten). Schinken und Zunge ebenfalls in kleine Streifen schneiden und kurz in Butter braten. Schließlich die blättrig geschnittenen Champignons in Butter anbraten.

Mehl in Butter rösten, mit der Bouillon ablöschen und glatt rühren. Tomatenmark und saure Sahne zufügen, gut durchrühren, aufkochen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine feuerfeste Form nacheinander mit Nieren, Schinken, Zunge und Pilzen füllen und die Sauce darüber gießen. Mit geriebenem Käse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Im heißen Rohr überbacken, bis sich eine goldbraune Kruste bildet.

Das fertige Gericht mit etwas zerlassener Butter beträufeln und mit gehackten Kräutern bestreuen.

Bratkartoffeln und Salat dazu reichen.