

Saure Nieren in pikanter Soße

Saure Nieren sind klassische Hausmannskost. Serviert werden die Innereien mit einer raffinierten Soße aus grobkörnigem Senf, süßem Portwein, Preiselbeeren und Schokolade.

Schwierigkeitsgrad: mittel
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer
 Portionen: 4

Einkaufsliste:

- 600 g Schweinenieren (geputzt und küchenfertig in zwei Zentimeter große Röschen schneiden)
- 2 EL Butterschmalz
- 200 ml Milch
- 2 EL Mehl (doppelgriffig)
- 2 Zwiebeln (geschält, in Würfel geschnitten)
- 2 EL Butter
- 1 TL Puderzucker
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 EL Dijonsenf
- 100 ml Sahne
- 650 ml Fond/Brühe (kräftig)
- 100 ml Portwein (rot)
- 1 TL Preiselbeeren
- 10 g Zartbitterschokolade
- 1 EL Estragon-Blätter (frisch)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Butter (kalt)

Saure Nieren: Innereien richtig zubereiten

Die küchenfertigen Nieren in kleine Stücke, früher Röschen genannt, schneiden.

Tipp: Lassen Sie die Nieren vom Metzger vorbereiten und alle Häutchen und Stränge entfernen.

Die Nieren-Röschen für 20 Minuten in der Milch einlegen und anschließend mit einem Küchenpapier trocken tupfen.

Tipp: Die Nierchen werden zarter, wenn sie vor dem Braten in Milch eingelegt wurden.

Die Röschen in dem doppelgriffigen Mehl wenden oder bestäuben. In einer Pfanne auf dreimal in heißem Butterschmalz für je zirka 30 Sekunden anbraten. Sie werden dann auf einem Teller im Backofen bei 70 Grad warmgehalten. Die Zwiebelwürfel in der Butter goldgelb anschwitzen und mit dem Puderzucker bestäuben.

Tipp: Mit dem Puderzucker werden die Zwiebeln leicht karamellisiert. Das gibt einen feinen Geschmack in der Soße.

Pfanne vom Herd nehmen, Essig, Senf und Sahne zugeben und einmal aufkochen lassen. Mit Fond oder Brühe und dem Portwein aufgießen, auf die Hälfte einkochen lassen. Preiselbeeren und kleingeschnittene Schokolade unterrühren.

Tipp: Verwenden Sie Zartbitter-Schokolade, damit erhält die Soße einen schönen Glanz.

Dann die Nierchen zugeben und für vier Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Nicht mehr aufkochen! Umrühren nicht vergessen. Estragon-Blätter klein schneiden und zugeben, jetzt abschmecken. Nieren mit einem Schaumlöffel entnehmen und anrichten. Abschließend in die Soße die kalte Butter geben und mit einem Mixstab mixen – die Soße über die Nieren geben.