

Kalbsnieren in Sherry Soße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für Enthusiasten von Innereien, eine spanische Variante, pikant - stimmig

Zutaten

- 600 g Kalbsnieren,
- ohne Sehnen und Harnwege, in den natürlichen Segmenten geteilt
- 100 ml trockener Sherry
- 100 ml trockener Weißwein
- 2 El Olivenöl
- 1 Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 2 mittelgroße rote Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 125 g Steinchampignons in Scheiben
- 100 g grüne Oliven, halbiert
- 1 kleine, rote Chilischote, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 Zweig frischer Thymian
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika
- Etwas Mehl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Nieren von dem äußeren Fett befreien und unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen. Mundgerecht in die natürlichen Segmenten schneiden, salzen, pfeffern und mit etwas Mehl bestäuben.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Champignonscheiben in heißem Olivenöl scharf anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt5

Den Knoblauch, die Zwiebeln und den Chili dazu geben, etwas glasig mit anschwitzen. Etwas mit Rosenpaprika bestäuben und mit Sherry und Weißwein ablöschen; 3 - 4 min. reduzieren lassen.

Schritt6

Dann mit dem braunen Bratensaft aufgießen und den Thymianzweig dazu geben.

Schritt7

Alles auf die benötigte Menge einkochen, den Thymianzweig wieder entfernen; die Oliven und die Petersilie dazu geben.

Schritt8

In einer zweiten Pfanne mit heißem Olivenöl die Kalbnieren in zwei Durchgängen anbraten, Farbe nehmen lassen, nicht zu trocken braten, rosa halten. Zum Ansatz geben, etwas durchziehen lassen, nachschmecken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Zu diesem Gericht schmeckt mir "Cross - Over" ein zünftiger deutscher Kartoffelstampf genau so gut, wie Teigwaren oder Reis.

Schritt11

.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** eine spanische variante

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsnieren-in-sherry-sosse/>