



Saure Schweinenierchen im Kartoffelrand mit Saisonsalaten.

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas aus der " Mode" gekommen, warum eigentlich ?

Zutaten

- Für die sauren Schweinenierchen:
- 600 g superfrische, gut gewässerte Schweinenieren
- Etwas brauner Bratensaft
- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
- Etwas Balsamico
- 1 El Butterschmalz zum Braten
- Für den Kartoffelrand:
- 500 g geschälte Kartoffeln
- 1/4 l heiße Milch
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die gut gewässerten Schweinenieren von der äußeren Haut und den inneren Strängen befreien, raus schneiden.

Schritt3

Halbieren und In 1/2 cm dicke Streifen schneiden.

Schritt4

Die Zubereitung:

Schritt5

In recht heißem Butterschmalz kurz anbraten, salzen, pfeffern, heraus nehmen, etwas "ausruhen lassen".

Schritt6

In der gleichen Pfanne die gehackten Schalotten anschwitzen, mit Salz, Pfeffer ev. etwas Knoblauch oder Knoblauchsatz und Rosenpaprika würzen.

Schritt7

Mit einigen Spritzern Balsamico nach Geschmack ablöschen. Den Bratensaft dazu geben und alles miteinander verkochen.

Schritt8

Auf die benötigte Menge reduzieren und ie Nierchen dazu geben, nachschmecken, keinesfalls mehr kochen lassen.

Schritt9

Der Kartoffelrand :

Schritt10

Die Kartoffeln stampfen oder durch eine Presse drücken. Salzen und mit Muskatnuss würzen, zunächst mit einem Klochlöffel mit der Butter verarbeiten. Die heiße Milch dazu geben, in einen Spritzbeutel füllen

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Einen kreisrunden Rand auf den Teller spritzen, das Nierenragout einfüllen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Schritt13

Dazu reiche ich einen frischen Saisonsalat in einer Kräutervinaigrette

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** bürgerlich, einfach, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saure-schweinenierchen-im-kartoffelrand-mit-saisonsalaten/>