

Schweinenierchen sauer**Materialanforderung für 6 Portionen**

- 900 g Schweinenieren
- 60 g Fett
- 150 g Zwiebeln
- 50 g Butter
- 0,6 l Sauce Demiglace
- 60 g Essiggurken

Gewürze: Salz, Pfeffer, Essig

Arbeitsweise

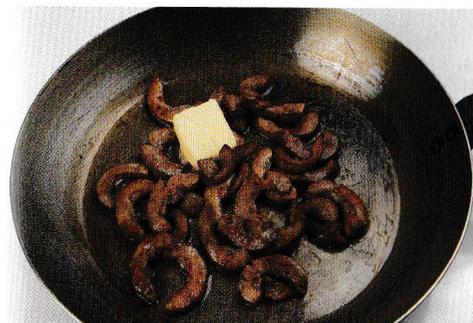
- ① Nieren vom Fett befreien, der Länge nach durchschneiden (halbieren), weiße Stränge und Adern entfernen.
- ② Gut wässern (Mineralwasser oder Milch), trocknen und in feine Scheiben schneiden.
- ③ In erhitztem Öl anrösten (nicht durchbraten), evtl. in Butter nachbraten, warm stellen.
- ④ In gleicher Pfanne fein geschnittene Zwiebelbrunoise in Butter anschwitzen, mit wenig Essig ablöschen, einkochen und mit Sauce Demiglace auffüllen.
- ⑤ Sauce nicht mehr kochen lassen, die gerösteten, gewürzten Nierchen zufügen, durchschwenken, abschmecken.



Zutaten bereitstellen.



Nieren halbieren, Kanäle entfernen, in Streifen schneiden.



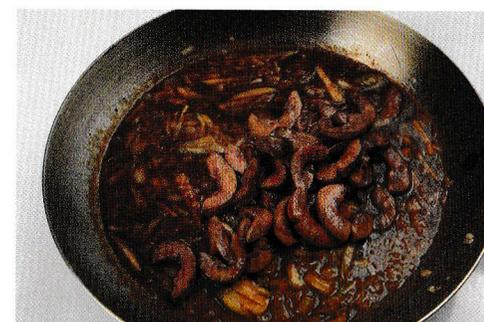
Nierenstreifen anbraten, aus Pfanne entnehmen.



Soßenansatz mit Essig ablöschen.



Soßenansatz reduzieren.



In fertige Soße gebratene Nieren geben und durchschwenken.