

KALBS-NIEREN IN COGNAC-SAUCE



Rezept No. 07 von

**MAJA & MARKUS
WILDI**

Gastgeber des
wildi bistro-schuppe
www.bistro-schuppe.ch



(sinngemässe Fotos)

Für 4 Personen:

2 Kalbsnieren
3 mittlere rote Zwiebel
4 cl Cognac (oder mehr, je nach
Geschmack)
2-3 EL Reismehl
1 Bund Peterli
Salz, Pfeffer, Paparika edelsüss, Cayenne-
Pfeffer

1. Die Zwiebeln zunächst halbieren, in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne goldgelb dämpfen.
2. Die gewaschenen Nierli von weissen Strähnen reinigen, anschliessend in Streifen schneiden und auf den Zwiebeln andünsten.
3. Die Nierli mit Reismehl bestreuen und mit dem Cognac ablöschen, danach ca. 5 min weiter köcheln lassen.
4. Die (frische) Peterli fein schneiden, in die Pfanne geben und gut umrühren. Abschmecken nach Bedarf.

Tipp:

Die Nierli in Cognac-Sauce schmecken wunderbar zu Meerrettich- oder Sellerie-Kartoffelstock.

