

Flambierte Kalbsnieren

500 g Nieren vom Kalb
1 Zwiebel
1 Paprikaschote, rot u. grün, 1 kl. D Pfifferlinge
Salz und Pfeffer, schwarzer, ½ TL Rosenpaprika
4 EL Öl, 4 cl Weinbrand, ½ Bund Petersilie

Die Kalbsnieren abspülen, abtrocknen aufschneiden und von Fett, Sehnen und Röhren befreien, in 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Paprikaschoten in feine Streifen schneiden.

Die gehackte Zwiebel und die Paprika in heißer Butter 3 Minuten anrösten. Die abgetropften Pfifferlinge hinzufügen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und Rosenpaprika würzen, den Weißwein angießen und zugedeckt 10 Min. dünsten lassen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Nierenscheiben darin bei mittlerer Hitze unter wenden 5 Minuten braten. Herausnehmen und auf einem vorgewärmten Teller heiß halten.

Das Fett abgießen, das Zwiebel-Pilz-Gemisch in den Bratenfond geben. Noch einmal kurz erhitzen, die Nieren salzen und pfeffern und in die Mitte der Pfanne häufen. Den angewärmten Weinbrand angießen und anzünden. Sobald die Flamme erloschen ist, das Gericht vorsichtig umrühren und mit gewiegter Petersilie bestreuen.