



Rindsnierli mit Dörrbirnen

Die Rindsnieren schmecken kräftiger, man könnte auch sagen, etwas strenger als Kalbsnieren. Legt man sie vorab, bereits dressiert und geschnitten, in Milch ein, so werden sie deutlich milder im Geschmack.

Die Zubereitung muss zügig von statten gehen, die Nierli sollten insgesamt höchstens 4-5 Minuten in der Pfanne verbringen. So ist es ratsam alle Zutaten bereit zu stellen: Weisswein und Sauerrahm abgemessen, das Maizena mit Wasser angerührt.

Statt getrockneter Birne geht natürlich auch frische Birne, auf beide Arten darf man sie nur zurückhalten dosieren, da ihr Geschmack schnell zu dominant wird. Sie liefern dem Gericht auch so eine schöne, leichte Säure.

Zutaten (1 Portion)

180g	Rindsnierli
1	sehr kleine Zwiebel oder Schalotte
10g	Dörrbirnenscheiben
5cl	Weisswein
2El	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
1/2Tl	Maizena
	Sauerrahm
	Bratbutter
1dl	Milch

Zubereitung

Bereits geschnittene Nierli für eine Stunde in kalter Milch einlegen. Dörrbirnen für eine halbe Stunde in wenig Wasser einlegen.

Weisswein abmessen und bereitstellen. Maizena in wenig kaltem Wasser anrühren.

Zwiebel hacken. Birnenscheiben in grobe Stücke schneiden. Eventuell Reste des Kerngehäuses entfernen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Zwiebel kurz andünsten. Nierli locker dazustreuen. Nach einer Minute wenden, am besten mit zwei Gabeln. Nach einer weiteren Minute auch wenn noch rohe Stellen sichtbar sind, den Weisswein dazugiessen, Birnenstücke zugeben. Pfanne von der Herdplatte ziehen, eine weitere Minute später den Sauerrahm unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort anrichten.

Ich habe die Nierli auf einem Nudelnest angerichtet. Die Nudeln müssen zuerst gekocht werden. Erst wenn die Nudel fast gar sind, mit der Zubereitung der Nierli beginnen.





