



## Züri Gschnätzlets

Manche mögen keine Kalbsniere, von wegen Uringeschmack, was aber eher ein Vorurteil ist, wage ich mal zu behaupten. Ich ordne Kalbsnieren den exquisiten Delikatessen zu. Sehr zart sind sie und von feinem an Leber erinnerndem Geschmack. Und letztlich sind es die "Nierli" die aus einem Kalbsgeschnetzeltem ein richtiges "Züri Gschnätzlets" machen.

Kalbsniere muss man in der Regel beim Metzger vorbestellen. Ich habe sie undressiert, also inklusive dem dicken Fettmantel bestellt und so auch bekommen. Das dressieren der Niere beansprucht eine gute halbe Stunde Arbeit. Übrig bleibt das Nierenfett, das ausgelassen ein ausgezeichnetes Bratfett abgibt, zum Beispiel für eine Rösti.

Die Zubereitung des Gerichts geht dann aber sehr schnell, nur in ein paar Minuten ist das Gericht servierbereit.

Das Kalbfleisch hat mir der Metzger wie gewünscht eher grob geschnetzelt.

### Zutaten (2 Portionen)

200g geschnetzeltes Kalbfleisch (Stotzen)  
150g Kalbsniere  
100g Champignons  
1 Zwiebel  
1dl Weisswein  
1dl Vollrahm  
1dl Hühnerbouillon  
2El gehackte Petersilie  
1/2Tl Maizena  
ein paar Zesten Zitronenschale  
oder etwas Zitronensaft  
Salz und schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

## Zubereitung

Kalbfleisch und Niere nacheinander und portionenweise kurz und kräftig in heisser Bratbutter anbraten. Die Fleischstücke müssen locker in der Pfanne liegen ohne sich zu berühren, damit sie keinen Saft ziehen. Gleich nach dem Einlegen in die Pfanne wendet man die Fleischstücke einzeln mit einer Gabel. Die gesamte Bratzeit sollte etwa eine Minute betragen.

Das angebratene Fleisch auf einem Teller beiseite stellen und zudecken. Nochmals etwas Bratbutter zugeben, die Zwiebel und die in Scheiben geschnittenen Champignons anrösten. Die Champignons sollten braune Bratspuren zeigen. Zum dem Fleisch geben.

Weisswein in die Bratpfanne giessen, den Bratensatz unter Rühren auflösen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Bouillon und Rahm dazugiessen. Einen Spritzer Zitronensaft und die grob gehackte Petersilie zugeben. Maizena in etwas Wasser auflösen und zugeben. ca. 2 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Fleisch und Pilze zugeben und ein paar Mal in der Sauce wenden (ca. 2 Minuten).

Auf vorgewärmten Tellern zusammen mit der klassischen Röstibeilage anrichten.





*Fleisch und Champignons nach dem anbraten*

Kalbsniere dressieren



*Kalbsniere mit Fettmantel*



*Kalbsniere enthäuten*



*Fettschicht entfernen*



*Das übriggebliebene Nierenfett*



*Die zähen Teile beim Schneiden der Niere entfernen*