Niere-Paprika-Reis-Ragout

Hier habe ich ein Gericht zusammengestellt, für das ich eine Schweineniere verwende.

Dazu grünen Paprika.

Dann noch Reis.

Ich würze mit Thymian und Salz.

Darüber kommt sehr viel frisch geriebener Parmesan.

Niere sollte man immer einige Minuten so garen, dass sie zwar durchgegart, aber innen noch etwas rosé ist. Gart man sie zulange, wird sie trocken und schmeckt nicht mehr.

Bei dieser Zubereitung gelingen die Nieren hervorragend und sie schmecken wirklich sehr gut.

Und der Thymian passt sehr gut zu den Nieren.



Beim Flambieren

Ich weiß nicht, warum ich sehr oft Cognac zu Nieren verwende,

diese flambiere und mit dem Cognac ein kleines Söße̊chen bilde. Aber ich finde, Cognac passt eben sehr gut zu Niere.

[amd-zlrecipe-recipe:259]