Gegrillte Schweineniere mit gebratenem, grünem Spargel



Lecker gegrillte Schweineniere

Ab und zu eine Innereie wie Niere oder Leber ist doch sehr lecker.

Dazu gibt es einmal außerhalb der Saison grünen Spargel dazu, den ich in viel Butter kross anbrate.

Die Nieren werden noch mit etwas Kräuterbutter „Diablo“-Style gewürzt.

Gegrillte Schweineniere mit gebratenem, grünem Spargel



30. Oktober 2020
von Thobie
Kategorie Innereie
Personen
2
Zubereitungszeit
5 Minuten
Garzeit
10 Minuten
Gesamtzeit
15 Minuten



Zutaten

- 2 Schweinenieren
- 1 kg grüner Spargel
- rosenscharfes Paprika-Pulver
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlenener, schwarzer Pfeffer
- Butter
- Rapsöl
- 4 Scheiben Kräuterbutter „Diablo“-Style

Anleitung

1. Spargel putzen und grob zerkleinern.
2. Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen. Spargel darin etwa 8–10 Minuten unter Rühren kräftig kross anbraten. Salzen und pfeffern.
3. Währenddessen Nieren mit Paprika, Salz und Pfeffer auf jeder Seite würzen. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Nieren auf jeder Seite 3–4 Minuten kross grillen.
4. Jeweils eine Niere in die Mitte eines Tellers geben. Spargel um die Nieren herum drapieren.
5. Jeweils zwei Scheiben Kräuterbutter auf eine Niere geben.
6. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

grün,
Kräuterbutter,
Niere,
Schwein,
Spargel

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/10/30/gegrillte-schweinenieren-mit-gebratenem-gruenem-spargel/