Gegrillte Schweine-Niere auf rotem Mangold-Salat

Ich habe lange wieder auf ein gutes, lecker schmeckendes Innereien-Gericht gewartet.

Dies konnte ich nun, nach meinem Innereien-Einkauf von Pansen, Leber, Herz und Niere, zubereiten.

Und es ist mir ein leckeres Nieren-Gericht gelungen.

Ich fülle die Nieren mit frischem Rosmarin, Thymian und Knoblauch.

Und grille die Nieren in der Grill-Pfanne auf jeder Seite je nach Dicke etwa 4 Minuten.

Die Nieren sind dann fast durchgegart, sind innen noch ganz leicht rosé und haben herrliche Röstaromen.

Dazu ein einfacher Salat aus rotem Mangold, den ich einfach mit Balsamico-Essig und Olivenöl anmache und als Bett unter die gegrillten Nieren gebe.

Ein sehr leckeres Innereien-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:1002]

Schweineniere-Wirsing-Rolle

Ein Experiment. Ich habe die Nieren auf allen Seiten gesalzen und gepfeffert.

Dann habe ich große Wirsingblätter genommen und jeweils etwa zur Hälfte den dicken Strunk der Blätter entfernt.

Schließlich habe ich die Nieren jeweils in zwei Wirsingblätter gewickelt, diese mit Küchengarn zusammengebunden, in Butter in der Pfanne angebraten und in Riesling gegart.

Herausgekommen ist ein leckeres Röllchen- oder eher Rollen-Gericht, das sehr gut schmeckt.

Man kann dazu vielleicht noch Reis als Beilage servieren, aber das Gericht ist auch ohne Beilage eigentlich eine komplette Mahlzeit.

Die Nieren gelingen wirklich sehr gut, sind innen noch leicht rosé und schmecken hervorragend.

[amd-zlrecipe-recipe:916]

Frittierte Schweine-Niere mit Kürbis-Pommes-frites

Ich dachte mir, da ich vor kurzem frittierte Kürbis-Steaks in der Friteuse zubereitet habe und diese sehr gelungen waren und schmackhaft, dass man alternativ auch einmal Pommes frites aus einem Kürbis zubereiten und frittieren kann.

Und das ist wirklich gut gelungen.

Als Haupt-Zutat zu diesem Gericht wähle ich eine Schweine-Niere, die ich ebenfalls der Einfachheit halber frittiere. Ich frittiere sie genau vier Minuten, damit sie außen sehr kross

und knusprig wird, innen aber noch leicht rosé bleibt.

[amd-zlrecipe-recipe:471]

Nieren-Gemüse-Pfanne mit Rahm-Sauce

Ich bereite ein einfaches Pfannen-Gericht als kleine Abend-Mahlzeit für eine Person vor dem Fernseher zu.

Das Prinzip ist einfach. Es werden alle Produkte in grobe Stücke zerteilt.

Dann werden die Produkte in Butter angebraten.

Ich würze alles mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Die Sauce bilde ich aus Crème fraîche und Riesling.

Natürlich serviere ich das Gericht als Pfannen-Gericht direkt in der Pfanne.

Sehr lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:460]

Niere in Tomaten-Weißwein-Sauce mit Pasta

Ich bereite die Nieren im Ganzen zu.

Aufgrund ihrer Dicke benötigen sie in der Tomaten-Weißwein-Sauce nur etwa 5 Minuten, dann sind sie durchgegart, aber noch zart und rosé innen.

Als Beilage wähle ich einfach Pasta.

Die Nieren bekommen vor dem Servieren noch ein Parmesan-Häubchen.

[amd-zlrecipe-recipe:366]

Nieren-Ragout in Rotwein-Sauce mit Girandole

Ein Nieren-Ragout. Für das ich zusätzlich noch braune Champignons und Zwiebeln verwende.

Ich lasse das Ragout in Rotwein schmoren. Und erhalte auf diese Weise ein Rotwein-Söße̊chen.

Als Beilage wähle ich Girandole.

Das Ganze garniere ich mit gehackten Pinienkernen.

[amd-zlrecipe-recipe:335]

Innereien-Pasta-Pfanne

Dieses Mal bereite ich ein Innereien-Gericht zu, für das ich drei Innereien verwende. Herz, Leber und Niete.

Ich schneide sie klein und brate sie in Butter an.

Das Herz ist festes Muskelgewebe, die Leber und Niere jedoch Drüsengewebe. Ich brate daher das Herz zuerst und ein wenig länger an, die Leber und Niere jedoch etwas kürzer.

Dazu kommen noch eine Zwiebel und Knoblauch.

Und gestückelte Tomaten aus der Dose, Champignons und Pasta.

Ich würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und kleingewiegten Krautern wie Rosmarin, Salbei und Thymian.

Ein kleines Söße̊chen bilde ich mit einem Schuss Merlot.

Das Ganze ergibt ein sehr leckeres und schmackhaftes Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:321]

Überbackene, gefüllte Niere

mit Pommes frites

Ein Innereien-Gericht. Ich wähle Schweine-Nieren, die ich längs einschneide, aufklappe und dann mit frischen Kräutern und geriebenem Gouda fülle.

Dann brate ich sie in Butter an, lösche mit Weißwein ab, gebe noch eine Portion geriebenen Gouda oben auf, um sie zu überbacken, und gare sie zugedeckt bei geringer Temperatur etwa 10 Minuten.

Dazu wähle ich als Beilage die zweite Portion der Pommes frites, die ich in der Mikrowelle zubereiten kann.

[amd-zlrecipe-recipe:313]

Nieren-Ragout in Cognac-Sauce mit Basmati-Reis

Beim Flambieren

Dieses Mal ein Ragout mit Schweine-Nieren. Dazu Speck, Zwiebeln und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich mit Cognac. Und würze sie mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Dazu wähle ich als Beilage Basmati-Reis.

Und garniere die Gerichte mit frischer, kleingewiegter Petersilie.

[amd-zlrecipe-recipe:297]

Schweineniere „Bukarest“ mit Salzkartoffeln

Ich bin, wie sollte es für einen Food-Blogger anders sein, kochend in das Neue Jahr gekommen. Und habe das unten stehende Silvester-Menü zubereitet.

Ein weiteres Rezept aus dem Kochbuch „Das Innereien-Kochbuch – Alte und neue Rezepte“ von Reinhard Dippelreither.
Schweineniere, zubereitet mit etwas Gemüse.

Dazu verwende ich Zwiebel, Champignons, Rote Beete und Essiggurke.

Das Gericht schmeckt leicht fruchtig-säuerlich aufgrund des verwendeten Zitronenschalen-Abriebs, des Zitronen-Safts und des Soave.

[amd-zlrecipe-recipe:277]

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 Sößchen bilde. Aber ich finde, Cognac passt eben sehr gut zu Niere.

[amd-zlrecipe-recipe:259]

Flambierte Schweinenieren im Speckmantel mit Kartoffel-Macédoine

Diese Schweinenieren gelingen wirklich sehr gut.

Ich würze sie kräftig mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Wickle sie in Speckscheiben. Brate sie in Butter an. Und flambiere sie in Cognac, mit dem ich auch ein kleines Söße̊chen bilde.

Macédoine sind übrigens in kleine Würfel geschnittenes Gemüse oder Kartoffeln, Schnittlänge etwa 8–10 mm.

[amd-zlrecipe-recipe:160]

Erneut „Woche der Innereien“

Kommende Woche ist wieder einmal eine „Woche der Innereien“.

Ich habe bei meiner Lieblings-Online-Schlachterei Böbel wieder

einmal eine Bestellung getätigt.

Es wird Gerichte mit Herz, Lunge, Leber, Niere, Pansen, Hirn und Hoden geben.

Ich freue mich schon sehr darauf. Ich freue mich auch darauf, die ersten Videos bei der Zubereitung von Innereien zu drehen und hoffentlich einem breiteren Publikum zugänglich zu machen – auch auf YouTube und Vimeo.

Und ich freue mich schon jetzt auf ein Pasta-Gericht mit in Butter gebratenem Pansen. Dafür lasse ich jedes Steak stehen.

Fotos ©: Schlachterei Böbel

Schweineniere in Rotwein-Sauce mit Kartoffelspalten

Niere mit Söße̊chen und Spalten

Ich brate die Niere auf beiden Seiten kross an. Dazu etwas Gemüse wie Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel. Die Niere soll nach dem Garen innen noch leicht rosé sein. Dann zaubere ich ein kleines Söße̊chen mit Rotwein, die ich zum Ende der Garzeit stark reduziere.

Dazu als Beilage frittierte Kartoffelspalten. Da ich Bio-Kartoffeln verwende, frittiere ich die Spalten mit Schale.

Die wenige, stark reduzierte Sauce passt hervorragend zu den Kartoffelspalten.

Mein Rat: Wenn die Kartoffelspalten im siedenden Fett in der Friteuse oben schwimmen, sind sie gar.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Schweineniere (200 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 große Kartoffeln
- 200 ml Chianti
- Salz
- bunter Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 ºC erhitzen

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Kartoffeln halbieren und dann in Spalten schneiden

Niere auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Niere auf beiden Seiten

jeweils kross anbraten. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas köcheln lassen und dann die Sauce kräftig reduzieren.

Währenddessen Kartoffelspalten etwa 5 Minuten in der Friteuse frittieren. Herausnehmen, auf einen großen Teller geben und salzen.

Niere dazugeben. Rotweinsößchen mit Gemüse über der Niere verteilen. Servieren.

[nurkochen rezept="3384″ portionen="1″ titel="Schweineniere in Rotwein-Sauce mit Kartoffelspalten"]

Schweineniere in Rotwein-Sauce mit Salzkartoffeln

Niere, Kartoffeln, jedoch wenig Sauce

Da ich vor kurzem eine Schweinezunge mit der Niedrigtemperatur-Garmethode zubereitet habe, bereite ich nun eine Schweineniere auf die gleiche Weise zu. Ich gebe der Niere ebenfalls 1 1/2 Stunden bei 80 ºC Umluft.

Dazu bereite ich in einem kleinen Topf auf dem Herd eine kleine Rotwein-Sauce zu.

Eigentlich hatte ich Reis als Beilage gewählt, da ich aber noch Salzkartoffeln übrig hatte, verwende ich diese als Beilage.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Schweineniere (200 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- trockener Rotwein
- 2–3 Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 1/2 Stdn.

Backofen auf 80 ºC Umluft erhitzen.

Niere in eine Auflaufform geben und auf mittlerer Ebene für 1 1/2 Stunden in den Backofen geben.

Kartoffeln schälen. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Kartoffeln darin 10–12 Minuten garen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und

Knoblauchzehen darin andünsten. Mit einem großen Schuss Rotwein ablöschen. Salzen und pfeffern. Ein wenig reduzieren.

Auflaufform aus dem Backofen nehmen, Niere auf einen Teller geben und tranchieren. Salzen und pfeffern. Kartoffeln auf den Teller geben. Sauce über Niere und Kartoffeln verteilen. Servieren.

Saure Nieren mit Bratkartoffeln

Sehr zarte Niere, mit sämiger Sauce und Bratkartoffeln

Ein Klassiker für die Zubereitung von Nieren.

Die Nierenscheiben werden nur kurz gegart und zum Ende der Zubereitung in der reduzierten Sauce wieder erhitzt.

Sie sind sehr zart und schmecken besser als jedes Steak.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Schweineniere
- 2 Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Aceto Balsamico di Modena
- 125 ml trockener Rotwein
- 100 ml Gemüsefond
- ½ TL Thymian
- ½ TL Senf
- 1 TL Mehl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15–20 Minuten kochen. Herausnehmen, abkühlen lassen und pellen. In Scheiben schneiden.

Währenddessen Niere unter kaltem Wasser abwaschen. Fett und Sehnen entfernen und Niere in dünne Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Schalotten in Ringe und Knoblauch in Scheiben schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Nierenscheiben darin kurz anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Nochmals Butter in die gleiche Pfanne geben und Schalotten und Knoblauch darin kräftig andünsten. Mehl dazugeben und alles verrühren. Senf hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen. Mit dem Kochlöffel die Röststoffe vom Pfannenboden lösen. Rotweinessig und Fond dazugeben. Fleischsaft der Niere dazugeben. Ebenso Thymian. Alles verrühren und die Sauce bei mittlerer

Temperatur fast vollständig reduzieren.

Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und Kartoffelscheiben darin einige Minuten kross anbraten. Salzen und pfeffern.

Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Nierenscheiben wieder dazugeben und erhitzen.

Es ist angerichtet

Nierenscheiben mit der Sauce auf einen Teller geben, Bratkartoffeln daneben geben und servieren.