

Kalbsnieren mit Meaux - Senfcreme und frischen Champignons

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas für den Liebhaber von Innereien, leicht und schnell zubereitet.

Zutaten

- 800 g frische Kalbsnieren (Beim Metzger vorbestellen)
- 1 El frz. Meaux Senf,
- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
- 250 g frische Champignons in Scheiben
- 2 El gehackte Petersilie
- Saft 1 Zitrone
- 2 El Sahne
- 1/8 l trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Champignons: mit Mehl, Zitronensaft, 3 El Salz und 1 El Mehl reiben, mit kaltem Wasser abspülen, anschließend vierteln. Die Zwiebeln würfeln, die Petersilie hacken.

Schritt3

Die Kalbsnieren:

Schritt4

Vom äußeren Fett und den inneren Sehnen befreien, rausschneiden und in den natürlichen

Segmenten zerteilen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, mit Mehl bestäuben, in Öl anbraten, mit etwas Butter zu Ende braten. Aus der Pfanne nehmen, warm stellen.

Schritt5

(Sie sollen aber rosa bleiben)

Schritt6

Die Schalotten und die frischen Champignons in der gleichen Pfanne in Butter glasig anschwitzen, etwas Paprikapulver dazu geben.

Schritt7

Mit einem trockenen „Weißen“ ablöschen und mit frischer Sahne auf die benötigte Menge reduzieren, den Meaux Senf dazu geben, nachschmecken.

Schritt8

Die gebratenen Nieren dazu geben, nur kurz erhitzen ohne kochen zu lassen.

Schritt9

Anrichte- Serviervorschlag:

Schritt10

Dazu genügt mir als kleines S"Schmankerl" zwischendurch krosses Baguette. Oder auch Bandnudeln und einen frischen, saisonalen Salat in Kräuterdressing.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** leicht und schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsnieren-mit-meaux-senfcreme-und-frischen-champignons/>