



# Saure Kalbsnieren mit Thymian-Äpfeln

- **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' : '' });
```

Für Liebhaber von feinen Innereien, immer wieder ein köstlicher Genuss

## Zutaten

- Für die saure Kalbsnieren:
- 2 frische Kalbsnieren (Ca. 800 g, ev. beim Metzger vorbestellen)
- 2 Schalotten oder 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 200 ml brauner Kalbs oder Rinderfond
- 200 ml Madeira
- 1 El Butter
- 1 kleiner Rosmarinzweig, gezupft, gehackt
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Thymian-Äpfel:
- 1 - 2 säuerliche Äpfel (Nach Größe), geschält, entkernt, in 1 cm dicken Scheiben
- 2 Zweige Thymian, gezupft, gehackt
- 50 ml Apfelessig
- 50 g Butter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kalbsnieren:

### Schritt2

Die Kalbsnieren unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen. Parieren, die inneren Sehnen mit einem spitzen, scharfen Messer ausschneiden, die Niere möglichst ganz lassen.

### Schritt3

In 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und leicht mit Mehl bestäuben. In aufschäumender Butter lediglich 1 min. auf jeder Seite mit den Rosmarin Nadeln braten.

#### **Schritt4**

Heraus nehmen und in den auf 60 ° C vorgeheizten Backofen stellen, erst jetzt salzen und, pfeffern.

#### **Schritt5**

#### **Schritt6**

Die saure Essig Sauce:

#### **Schritt7**

Einen kleinen Stich Butter in die Bratpfanne geben und die Schalotten / Zwiebeln anschwitzen. Mit Madeira ablöschen, etwas reduzieren lassen und mit dem braunen Bratenfond aufgießen.

#### **Schritt8**

Etwas zur Hälfte einkochen lassen und den Apfelessig dazu geben.

#### **Schritt9**

Weitere 3 - 5 min. einkochen lassen und einige kalte Butterflöckchen unter mixen, nachschmecken, nicht mehr kochen lassen.

#### **Schritt10**

Thymian-Äpfel:

#### **Schritt11**

Die Apfelscheiben in schäumender Butter von beiden Seiten bei mittlerer Hitze braten, den Thymian dazu geben, salzen, pfeffern.

#### **Schritt12**

#### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt14**

Die Apfelscheiben zunächst auf vorgewärmte Teller anrichten und die Nierenscheiben darüber geben.

#### **Schritt15**

Mit der aufgeschäumten Sauce an / oder übergießen, dazu ein hausgemachtes Kartoffel Pürée oder junge, in Butter geschwenkte Kartoffelchen reichen.

**Rezeptart:** Kalbfleisch **Tags:** schnelle küche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saure-kalbsnieren-mit-thymian-aepfeln/>