



# Saure Schweinenierchen im Kartoffelrand mit Saisonsalaten.

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas aus der " Mode" gekommen, warum eigentlich ?

## Zutaten

- Für die sauren Schweinenierchen:
- 600 g superfrische, gut gewässerte Schweinenieren
- Etwas brauner Bratensaft
- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
- Etwas Balsamico
- 1 El Butterschmalz zum Braten
- Für den Kartoffelrand:
- 500 g geschälte Kartoffeln
- 1/4 l heiße Milch
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die gut gewässerten Schweinenieren von der äußeren Haut und den inneren Strängen befreien, raus schneiden.

### Schritt3

Halbieren und In 1/2 cm dicke Streifen schneiden.

#### **Schritt4**

Die Zubereitung:

#### **Schritt5**

In recht heißem Butterschmalz kurz anbraten, salzen, pfeffern, heraus nehmen, etwas "ausruhen lassen".

#### **Schritt6**

In der gleichen Pfanne die gehackten Schalotten anschwitzen, mit Salz, Pfeffer ev. etwas Knoblauch oder Knoblauchsatz und Rosenpaprika würzen.

#### **Schritt7**

Mit einigen Spritzern Balsamico nach Geschmack ablöschen. Den Bratensaft dazu geben und alles miteinander verkochen.

#### **Schritt8**

Auf die benötigte Menge reduzieren und ie Nierchen dazu geben, nachschmecken, keinesfalls mehr kochen lassen.

#### **Schritt9**

Der Kartoffelrand :

#### **Schritt10**

Die Kartoffeln stampfen oder durch eine Presse drücken. Salzen und mit Muskatnuss würzen, zunächst mit einem Klochlöffel mit der Butter verarbeiten. Die heiße Milch dazu geben, in einen Spritzbeutel füllen

#### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt12**

Einen kreisrunden Rand auf den Teller spritzen, das Nierenragout einfüllen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

#### **Schritt13**

Dazu reiche ich einen frischen Saisonsalat in einer Kräutervinaigrette

**Rezeptart:** Fleischgerichte **Tags:** bürgerlich, einfach, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saure-schweinenierchen-im-kartoffelrand-mit-saisonsalaten/>