



Spanische Sherry Sauce zu Kalbsnieren

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 18m
- **Fertig in** 28m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '28', 'cook_time' : '18m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Eine spanische Variante, pikant - stimmig, für Enthusiasten von Innereien

Zutaten

- 100 ml trockener Sherry
- 100 ml trockener Weißwein
- 2 El Olivenöl
- 1 Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 2 mittelgroße rote Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 125 g Steinchampignons in Scheiben
- 100 g grüne Oliven, halbiert
- 1 kleine, rote Chilischote, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 Zweig frischer Thymian
- 1 Tl Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Champignons in heißem Olivenöl scharf anbraten, Farbe nehmen lassen. Den Knoblauch, die Zwiebeln und den Chili dazu geben, etwas glasig mit anschwitzen.

Schritt3

Mit Rosenpaprika bestäuben und mit Sherry und Weißwein ablöschen; fast völlig reduzieren lassen.

Schritt4

Den braunen Bratensaft aufgießen und den Thymian Zweig dazu geben.

Schritt5

Alles auf die benötigte Menge einkochen, den Thymian Zweig wieder entfernen; die Oliven und die Petersilie dazu geben, nachschmecken.

Rezeptart: Braune Soßen **Tags:** eine spanische variante

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spanische-sherry-sauce-zu-kalbsnieren/>