Kalbsnierenbraten im ganzen

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Zutaten für 6 Portionen:

2 kg Kalbsnierenbraten mit Knochen

5 EL Öl

1 KL Mehl, glatt

30g Butter zum Montieren

Salz

Pfeffer, schwarz

ca. 4 dl Wasser

Zubereitung:

Niere vom Nierenbraten ablösen, parieren. Nierenbraten aushacken oder vom Fleischhauer bratfertig vorbereiten lassen. Rückgratknochen fein hacken. Etwas Öl in Bratenpfanne verteilen, Knochen einschichten. Kalbsnierenbraten beidseitig salzen, mit Öl bestreichen.

Mit der Außenseite nach unten legen, Niere unausgelöst ( im Fettmantel) mit Salz und Pfeffer würzen, dem Nierenbraten beilegen. Bei Anfangs forcierter Hitze braten, öfter mit sich bildendem Bratenrückstand übergießen. Fallweise etwas Wasser untergießen. Nach halber Bratzeit wenden, öfter übergießen.

Die Niere benötigt eine wesentliche kürzere Garungsdauer daher vorher herausheben, warm stellen. Mit der Nadel Garungsprobe unterziehen – klarer Saft muss austreten.

Nierenbraten aus der Pfanne heben, Knochen weiterrösten, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Mehl einstreuen, weiterrösten, mit Wasser aufgießen, reduzierend kochen. Saft abseihen, aufkochen, kalte Butterstücke einrühren. Fleisch in Tranchen schneiden, je eine Nierenscheibe zum Bratenstück reichen.

**Backrohrtemperatur:** ca. 220 C° fallend

**Garungsdauer:** ca. 2 Stunden

**Beilagen:** Reis, Risipisi, Erbsen, Erbsenschotten, Glasierte Karotten