Geröstete Schweinsniere

Die Geröstete Schweinsniere ist eine österreichische Spezialität, die mit diesem Rezept ganz einfach zubereitet wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

650 g	Schweinsnieren
1 Stk.	Zwiebel (gehackt)
2 Stk.	Eier
2 EL	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Majoran
1 EL	Butter
1 EL	Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Für die Geröstete Schweinsniere zuerst die Nieren längs so halbieren, dass sie aufgeklappt werden können. Mit einem scharfen Messer die Häutchen und Harnstränge entfernen. Die Nieren ca. 1 Stunde wässern, dabei mehrmals das Wasser wechseln. Alternativ die Nieren in Milch einlegen.

2. Nieren in feine Scheiben oder Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Zwiebel schälen und fein hacken. Sonnenblumenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb andünsten.

3. Nieren dazugeben und unter ständigem Umrühren rösten. Eier verquirlen und unter die Nieren mischen. So lange garen lassen, bis die Eier zu stocken beginnen. Nochmal abschmecken und - falls nötig - nachwürzen. Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Nieren und Eier anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Als Beilage für die Geröstete Schweinsniere empfiehlt sich Schwarzbrot und/oder frischer Blattsalat.