



Kalbsnieren Spieß

Zutaten:

- 1 Kalbsniere
- 2 Kartoffeln
- 150g geräucherter Speck
- Kirschtomaten
- Zwiebeln
- Knoblauch
- Lauchzwiebeln
- Schweinebratensoße
- Kräuter
- Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und für die Rösti grob reiben. Bei Frühkartoffeln können die gewaschenen Kartoffeln mit Schale gerieben werden. Pfanne bereitstellen, erhitzen und Butter darin schmelzen. Geriebene Kartoffeln salzen und pfeffern. Alles vermengen und in vier Portionen in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten. Weitere Pfanne bereit stellen. Bei der Kalbsniere das Fett großzügig raus schneiden. Aus der gereinigten Kalbsniere die „Röschen“ rausschneiden. Drei Stücke Speck je Spieß vom Bauchspeck abschneiden. Zwiebeln schälen und je drei breite Zwiebelringe abschneiden. Zwiebeln und Speck in die Pfanne geben. Kräftig anbraten. Zwiebeln und Speck umdrehen und die Kalbsnierenstücke dazu geben und ebenfalls anbraten. Weitere Zwiebel und Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in mundgerechte Stücke schneiden und Kirschtomaten halbieren. Alles zusammen in die Pfanne zu geben. Salzen und anschließend mit den Holzspießen abwechselnd Kalbsniere, Zwiebeln, Speck aufspießen. Schweinebratensoße und ein gutes Stück Butter in die Pfanne geben und verrühren. Fertigen Spieße auf einem Teller anrichten. Die Soße über den Spieß verteilen und die Röstis ebenfalls auf dem Teller anrichten. Garnieren. Fertig. Servieren, Genießen! Viel Spaß beim Nachkochen!



FRANKEN
FERNSEHEN