

Thymian-Nierchen an gutem Port

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

1 kg Schweinenieren
2 EL Butterschmalz
2 Zwiebeln, groß
8 Knoblauchzehen
8 TL Thymianblättchen, frisch
1 ST Staudensellerie
4 TL Rinds Bouillon Instant
4 EL Mehl (möglichst instant)
1 L Wasser
0,3 L Portwein
etwas Salz aus der Mühle
reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Nieren säubern, wässern, von Gefäßen, Fett und Sehnen befreien, in kleine Stückchen schneiden und in 0,1 L gutem Portwein mindestens zwei Stunden marinieren.

Zwiebeln, Knoblauch und die Stange Staudensellerie klein hacken und im heißen Butterschmalz glasig werden lassen. Die Nierchen zugeben, mit 2 TL Rinds Bouillon bestäuben, kräftig aus der Mühle pfeffern und ca. 15 Minuten schmoren (Stufe 4 Elektro).

Nierchen mit dem Mehl und weiteren 2 TL Bouillon bestäuben, auf Stufe 6 Elektro kurz anbräunen, das Wasser klumpenfrei einrühren und aufkochen lassen. Den Thymian zugeben (es können auch 5 TL getrockneter sein) und mit etwas Salz und nochmals kräftig schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Ca. 20 Minuten (auf Stufe 4 Elektro) behutsam weiter kochen. Zum Schluss die restlichen 0,2 L Portwein einrühren. Nur noch kurz köcheln lassen.

Meine Beilage: körniger Reis oder feiner Kartoffelbrei. **Mein Getränk:** trocken, rheinhessischer Dornfelder (Rotwein).

