

Rehrüensagout

500g Rehrüen

40g Butter

50g Speckwürfel

2 Zwiebeln

Salz, Pfeffer, 4 Wachholderbeeren, 2 Lorbeerblätter
Petersilie

Nieren längs halbieren, von Röhren
befreien, waschen, in dicke Scheiben
schneiden. In heißer Butter und
Speckwürfeln anbraten, gehackte
Zwiebeln zugeben, durchbrösten.

Mit Salz, weißem Pfeffer, Wachholderbeeren
u. Lorbeerblätter würzen, mit Wasser
aufgießen, ca. 40 Minuten garen.

Vor dem Anrichten Wasser
u. Beeren abgießen. Die Nierenstückchen
in Holländische Soße geben, mit
Petersilie bestreuen.

Beilage: Reis oder Kartoffelbrei,
grüner Salat oder Gustus Salat.