

3. Kalbsnierenbraten.

Die Rippen des Nierenbratens werden um die Hälfte verkürzt, der Rückgratknochen abgehauen, das lange Bauchfleisch nach innen aufgerollt und über der Niere am Knochen befestigt, der Braten gesalzen und dann in reichlich Butter im Ofen gar und braun gebraten. Man kann die Niere auch auslösen und daneben braten. Man nimmt für 3 Personen einen kleinen Braten von etwa 4 Pfund und dazu 75 Gramm Butter, da die Nieren viel Fett abgeben.

- 5 Indessen dünstet man schöne Champignons in Butter und guter Bouillon weich, legt den Braten auf eine heiße Schüssel, zerschneidet ihn in Scheiben, schiebt zwischen jede einige Champignons, die man fein zerschnitten hat, setzt den Braten zu seiner ursprünglichen Form zusammen, bestreut ihn mit geriebener Semmel und begießt ihn mit dem Fond der Champignons und läßt die Oberfläche sich bräunen. Die Sauce des Bratens wird entfettet und mit Kartoffelmehl verdickt.
- 10 Natürlich kann man das Nierenstück auch genau wie die Keule ohne Champignons zubereiten.
(153 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap174.html>