

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** <http://www.bierwelten.de/rezepte/la>

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Lammnieren sind in den Angelsächsischen Ländern in vielerlei Form auf der Speisekarte zu finden. Ob als Ragout oder in Pasteten, irgendwie sind sie immer präsent. Hierzulande sind sie vor allem etwas für Feinschmecker, schon allein weil sie nicht überall zu bekommen sind. Doch für den Kenner ist kein Weg zu weit, um diese Delikatesse zu erwerben.

28 Apr 2012:

Das Original-Rezept verwendet Pils. Das ist später ein wenig bitter. Trotzdem haben die Nieren vorzüglich geschmeckt! Wir haben Bulgur dazu gekocht. Reis oder Couscous geht auch, ja sogar Bandnudeln. Ich vermute, ein dunkles Bier, z.B. Guinness, ist besser geeignet. Alternativ könnte ich mir auch Rotwein zum Ablöschen sehr gut vorstellen.

Eine vermutlich leckere Variante könnte sein: zuerst Dörrfleisch in Würfelchen anbraten, dann das Gemüse und erst dann die Nieren.

**Zutaten:**

500 g Lammnieren  
½ L Bier (z.B. Guinness)  
500 g Zwiebeln  
1 Suppengrün  
250 g Tomaten (oder Tomatenstücke aus der Kiste)  
125 g Pilze  
1 grüne Paprika  
Salz, Pfeffer  
1 Knoblauchzehe  
1 Prise Majoran  
1 Prise Petersilie  
1 Prise Rosmarin  
1 EL Oregano oder gemischte Kräuter  
Fett oder Öl  
Mehl

**Rezept:**

Die Nieren längs halbieren und versäubern. In 5 x 5 cm große Stücke schneiden, waschen, 30 min in Wasser liegen lassen, danach abtropfen lassen. Kurz vor dem Braten (s.u.) im Mehl wenden.

Die Zwiebeln, und das Suppengrün (Karotte, Sellerie, Lauch) in kleine Würfelchen schneiden. Tomaten in kleine Stücke schneiden (oder fertige Tomatenstücke aus der Kiste). Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika putzen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch in sehr feine Würfelchen hacken. Petersilie fein hacken.

Das Fett in einer großen Bratpfanne schmelzen und die Gemüswürfel darin goldbraun braten. Das Fleisch hinzugeben und einige Minuten goldbraun schmoren. Das Bier einrühren und kochen. Achten Sie darauf, dass sich alle Mehlklümpchen auflösen.

Die geschnittenen Tomaten (oder Tomatenstücke), den Pfeffer; das Paprika und

die Pilze zusammen mit dem feingehackten Knoblauch hinzufügen.  
Feingehackte Kräuter (Rosmarin, Oregano, Majoran) hinzufügen. Weitere 20 - 30 Minuten köcheln lassen. Dabei etwas reduzieren, bis das ganze Gericht gar ist. Zum Schluss die fein gehackte Petersilie dazugeben