

# Kalbsnieren mit Champignon

2 Niere(n) vom Kalb

200 g Champignons

30 g Butter

1 Bund Petersilie

Salz und Pfeffer

125 ml Wein, weiß

## Zubereitung

Aus den Nieren die Harnstränge herausschneiden, kurz in Milch oder Wasser legen, abtrocknen, salzen, pfeffern und mit wenig Wasser im Backrohr ca. eine halbe Stunde braten. Immer wieder begießen. Anschließend warm stellen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Champignons (blättrig geschnitten) anrösten, salzen, Petersilie dazu geben und zum Bratensatz geben. Mit etwas Weißwein aufkochen und die aufgeschnittenen Nieren umkränzen.