

Cremisierter Braten vom Nierstück

Personen:	4 Personen
Zubereitungszeit:	100 Minuten
Zutaten:	Kalbs- oder Schweinsnierstück 800gr körniger Senf 2 EL Pfeffer aus Mühle Frische Rosmarinzwige 2 Frische Salbeiblätter Guma Le Saucier 6 dl Salz Zwiebel 1 Karotten 2 Sellerie ½ Lauch 1 Tomatenmark 1 EL Weisswein 1 dl

Zubereitung: Nierstück mit Senf und Pfeffer würzen (ohne Salz) und mit Salbei und Rosmarin (und evtl. getrocknete Pilze) in Le Saucier deckend einlegen. Im Kühlschrank ca. 24h ziehen lassen. Nierstück aus Marinade nehmen und scharf in Rôtissoir anbraten und salzen, anschliessend das in kleine (ca. 1 cm grosse) Würfel geschnittene Gemüse mit Tomatenmark anziehen und mit Weisswein ablöschen. Le Saucier Marinade dazugeben und ca. 1 – 1 1/2h im Ofen bei ca. 180 °C schmoren.

Tipp: Beim Marinieren einige getrocknete Pilze zugeben (Kraterellen oder Steinpilze). Als Beilagen eignen sich gebratene Minikartoffeln, Kartoffelstock oder Teigwaren. GUMA Le Saucier kann auch durch die GUMA UHT Saucen-Crème ersetzt werden.

Ihre Notizen:

Fragen:

GUMA Halbfabrikate AG
Grabenstrasse 2
Tel 055 619 20 30
Fax 055 619 20 39
8865 Bilten

info@guma.ch , www.guma.ch