



Schweinenierchen mit Zwiebeln, Essig und Senf

Nierchen sind heute nicht mehr jedermanns Sache. Ich aber mochte und mag sie immer noch gerne, auch und gerade aus ethischen Gründen! Denn wenn wir schon Tiere essen, dürfen wir uns nicht nur auf das Filet stürzen. Wenn Fleisch, dann alles – so wie früher!

Planen Sie pro Person 1 **Schweinenierchen** ein. Die Nierchen der Länge nach halbieren und putzen, d. h. alle weißen Gefäßgänge und Sehnen penibel entfernen. Die Innereien mindestens 2 Std. in reichlich kaltes Wasser legen. Danach die Nierchen aus dem Wasser heben, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Etwas **Butter** in einer breiten Pfanne schmelzen. Je 1 fein gewürfelte **Zwiebel** und **Knoblauchzehe** darin glasig anschwitzen. Die Nierchen dazugeben und mitbraten, bis sie leicht Farbe annehmen. 1 Klacks **Tomatenmark** und 1 Prise **Zucker** unterrühren und mitrösten. Das Ganze mit etwas **Mehl** bestäuben und mit 1 großzügigen Schuss **Weißwein** und etwas **Fleisch- oder Gemüsebrühe** ablöschen. Alles einmal aufkochen und mit **Dijonsenf** und **Crème fraîche** verfeinern. Fein gewürfelte **Cornichons** und frisch gehackten **Majoranoder Petersilie** zufügen. Die Sauce mit 1 Spritzer **Weißweinessig**, **Salz**, **Pfeffer** und evtl. 1 Prise **Zucker** abschmecken. Dazu passen hervorragend Nudeln wie Tagliatelle oder Penne oder ein buttriges Kartoffelpüree.



Gefüllte Hoorige

Die Saarländer lieben Kartoffeln in unzähligen Varianten: Schneebällchen, Rösti, Dibbelappes, Püree – oder »Hoorige«. Ihren Namen verdanken sie den fein geriebenen, rohen Kartoffeln im Teig, durch die die Klöße einen »haarigen« Flaum bekommen.

Für 12 Klöße brauchen Sie ca. 900 g rohe und 300 g gekochte **Kartoffeln**, jeweils geschält. Die rohen Kartoffeln fein reiben, leicht salzen und in einem Sieb abtropfen lassen, danach fest ausdrücken. Die kalten, gekochten Kartoffeln durch

eine Kartoffelpresse oder einen Fleischwolf drücken und mit den geriebenen Kartoffeln sowie 2–3 **Eiern** und **Mehl** vermengen, dabei soviel Mehl dazugeben, bis sich der Teig leicht von der Schüssel löst. Den Teig mit **Salz**, **Pfeffer** und **Muskat** würzen.

Für die Füllung 250 g **Schweinehackfleisch** und 60 g grobe **Leberwurst** mit $\frac{1}{2}$ eingeweichten, ausgedrückten **Brötchen**, 1 **Ei**, **Salz** und **Pfeffer** verkneten. Die Masse zu walnussgroßen Kugeln formen. Aus dem Kartoffelteig zunächst Fladen formen, dann jeweils 1 Kugel Füllung daraufsetzen. Die Kartoffelmasse über der Füllung zusammendrücken und sehr gut verschließen. Es darf beim Garen kein Wasser eindringen. Die Klöße in leicht sprudelndem Salzwasser in etwa 25 Min. garziehen lassen.

Für die Stippe 100 g geräucherten **Speck** und 1 **Zwiebel** würfeln und in **Butterschmalz** knusprig braten. Mit etwas **Fleischbrühe** und **Sahne** ablöschen. Die Speckstippe kurz leise köcheln lassen, dann mit einigen Spritzern **Zitronensaft** verfeinern.

Die fertigen Klöße aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit der Speckstippe servieren. Mit **Schnittlauch** bestreuen.



Pfannkuchen mit Pilzen

Pilz-Zeit war Onkel Louis' Zeit. Wenn er, der Einarmige, mit einem Korb voller Waldpilze wie Rotkappen, Hallimasch, Stockschwämmchen, Maronen und Steinpilzen, Wiesenchampignons und Birkenpilzen vor unserer Haustür stand, dann gab es ein Fest für Augen und Gaumen.

Für vier Pfannkuchen etwas **Butter** in einer kleinen Pfanne erhitzen, bis sie hellbraun wird und ein nussiges Aroma bekommt. Die Butter etwas abkühlen lassen, dann mit 2 Handvoll **Mehl**, **1 Ei** und etwas **Mineralwasser** zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Je nachdem, wieviel Flüssigkeit Sie unterrühren, werden Ihre Pfannkuchen dicker oder dünner. Ich mag besonders gerne die dünnen Pfannkuchen, dafür darf der Teig die Konsistenz von Kefir oder