

Kalbsnierli "Sunshine" **

Menge	Einheit	was	wie	
2		Kalbsnierli	kann auch gefroren sein; Fett entfernen, schneiden, je nach Geschmack	} würzen (Oregano, Salz, Pfeffer)
	etwas	Mehl	bestäuben	
1/2	etwas	Olivenoel		
1/2	etwas	Butter	in einer Gußpfanne erhitzen	
1	Stück	Zwiebel	fein schneiden	} glasig werden lassen
2	Zingge	Knoblauch	feine Scheiben schneiden	
		Nierli	anbraten	
	etwas	Cognac	flambieren	
1.5	dl	Weißwein	Nierli aus der Pfanne nehmen dazugeben, deglacieren	auf die Hälfte einkochen lassen
1.0	dl	Wasser	dazugeben	
	etwas	Bratenfond	dazugeben	
		Gewürz	abschmecken	
1.0	dl	Crème fraîche	dazugeben	nicht mehr erhitzen

dazu kann man Reis oder Rösti servieren

** Dieser Name entstand im Zusammenhang mit der "Huusrumete" am Tichelengraben 15. Hier entsteht neu ein 3-Familienhaus unter dem Namen "Sunshine".