

Glocken der Heimat - Spanische Nierli (Alpeneier)

Schweiz. Spezialität, nicht zu verwechseln mit Potenzhilfe, auch wenn heute Viagra gebraucht wird, Glocken der Heimat werden immer noch gegessen.

Zutaten:

200 gr Stierhoden (Alpeneier)
200 gr Kalbsmilken
3 dl kräftige Bouillon
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
4 Essl. frische Butter
2 Essl. Mehl
1 dl trockener Weisswein
3 dl Milch
200 gr Schnur, das ist frisches Rückenmark ohne Knochen
100 gr frische Champignons, putzen und in feine Scheiben schneiden
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 dl Rahm

Zubereitung:

Die Milken in der Bouillon 10 Minuten vorkochen. Die Zwiebeln in 2 EL frischer Butter glasig dünsten. Mehl zugeben, kurz mitdünsten, zuerst mit dem Weisswein, dann mit der Milch ablöschen und ca. 10 Minuten auf kleinem Feuer zu einer weissen Sauce kochen.

Die Stierhoden häuten und in dünne Scheibchen schneiden. Die Milken von allen Unreinheiten befreien, häuten und ebenfalls fein scheibeln. Die "Schnur" d.h. das Rückenmark in 1 1/2 cm lange Stücke teilen. Alpeneier (Hoden) und Schnur ganz kurz in der restlichen Butter andünsten. Aus der Pfanne nehmen und die Champignons hineingeben. 3-4 Minuten dämpfen.

Alle Innereien zur Sauce geben. Auf kleinem Feuer langsam erwärmen. Ein Briefchen Safran mit einem Löffel Bouillon vermischen und der Sauce unter Rühren begeben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit dem Rahm verfeinern. Nicht mehr kochen, sondern nur noch heiss werden lassen.

Dazu empfehle ich eine gute Butterrösti oder Salzkartoffeln, kurz in zerlassener Butter mit Schnittlauchröllchen geschwenkt oder einfach frisches Weissbrot.