

Nieren-Ragout in Cognac-Sauce mit Basmati-Reis



Beim Flambieren

Dieses Mal ein Ragout mit Schweine-Nieren. Dazu Speck, Zwiebeln und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich mit Cognac. Und würze sie mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Dazu wähle ich als Beilage Basmati-Reis.

Und garniere die Gerichte mit frischer, kleingewiegter Petersilie.

[amd-zlrecipe-recipe:297]