

Rezept

Hessischer Kalbsnierenbraten

Ein Rezept von Hessischer Kalbsnierenbraten, am 15.04.2026

Zutaten

1,5 kg Kalbsnierenstück aus dem Rücken (vom Metzger zum Rollen vorbereiten lassen)	1 Kalbsniere (beim Metzger vorbestellen)
Pfeffer	Salz
2 Zwiebeln	2 TL getrockneter Thymian
1/4 Sellerieknolle (ca. 175 g)	3 Möhren
250 ml Fleischbrühe	3 EL Butterschmalz
250 ml trockener Weißwein	2 Lorbeerblätter
1 EL Kartoffelmehl	250 g Sahne
	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und trocken tupfen. Die Kalbsniere längs halbieren, Fett und Röhren entfernen. Die Kalbsnierenhälften auf das Fleisch legen, salzen und pfeffern, fest aufrollen und mit Küchengarn zum Rollbraten binden. Den Braten rundum mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
2. Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen und klein würfeln. Den Backofen auf 175° vorheizen. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen, den Braten darin bei mittlerer Hitze in ca. 15 Min. rundum braun anbraten. In den letzten 5 Min. die Zwiebel- und Gemüsewürfel zugeben und mitschmoren. Die Lorbeerblätter in die Brühe geben; diese erhitzen.
3. Wenn das Gemüse leicht gebräunt ist, mit etwas Brühe ablöschen. Den Bräter zugedeckt in den Ofen stellen (unten, Umluft 160°) und den Braten ca. 2 Std. garen, gelegentlich wenden und die restliche Brühe angießen. Wenn sie aufgebraucht ist, heißes Wasser nehmen – es soll immer ca. 3 cm hoch Flüssigkeit im Topf sein.
4. Den Braten herausnehmen, in Alufolie wickeln und auf einer Platte im abgeschalteten, leicht geöffneten Ofen warm halten. Den Bratfond mit dem Wein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne mit dem Kartoffelmehl glatt verrühren und zugießen. Noch einmal unter kräftigem Rühren aufkochen lassen, bis die Sauce bindet. Die Sauce durch ein Sieb streichen und wieder erhitzen.
5. Das Küchengarn entfernen, den Braten in dicke Scheiben schneiden und auf der warmen Servierplatte anrichten. Mit der Sauce übergießen und servieren. Dazu passen Kartoffelklöße und Rosenkohl sowie ein hessischer Riesling.