

Kalbsbeuschel



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 150 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Essig	1 Dash
Kapern	20 g
Weizenmehl (glatt)	30 g
Speiseöl / Öl	4 Esslöffel
Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons	60 g
Thymian	1 Prise(n)
Leitungswasser / Stilles Wasser	2 Liter
Pfefferkörner	5 Stk.
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	1 Stk.
Wurzelwerk	150 g
Zwiebeln	1 Stk.
Kalbsherz	½ Stk.
Kalbslunge	900 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Sauerrahm / saure Sahne	3 Esslöffel
Scharfer Senf	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Kalbslunge gut in kaltem Wasser wässern.

Kalbslunge und Kalbsherz mit Wasser, Wurzelwerk, halber Zwiebel, Thymian, Salz und Lorbeerblatt zustellen.

Zugedeckt langsam kochen, nach halber Kochzeit (ca. 45 Minuten) die Lunge umdrehen.

Die Lunge aus dem Sud nehmen und im kalten Wasser abkühlen lassen.

Das Herz solange weiterkochen lassen, bis es ebenfalls gar ist und anschließend ebenfalls im kalten Wasser abkühlen lassen.

Den Sud abseihen und einkochen lassen.

Von der gut abgekühlten Lunge die Luft- und Speiseröhren entfernen und gemeinsam mit dem Herz würfelig schneiden.

40 g Zwiebeln, Kapern und Gurken sehr fein hacken.

Im erhitzten Öl das Mehl dunkelbraun anrösten und die feingehackte Zwiebel, Kapern und Essiggurken

dazugeben, etwas anrösten und mit dem Sud aufgießen.

Mit einer Schneerute glattrühren und ca. eine halbe Stunde zu einer molligen Sauce verkochen. Beuschel und Rahm dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Senf und eventuell einem Spritzer Essig abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1786-Kalbsbeuschel.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at