



www.metzgerei-schneider.at

Kalbsbeuschel

4 Portionen

Zutaten:

½ Kalb- oder Schweinsbeuschel
(½ Lunge und ½ Herz, ca. 1,50 kg)

2 kleine Zwiebel
2 Karotten
1 Sellerie
1 Stange Lauch
2 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner
6 Pimentkörner
2 Gewürznelken
etwas Senfkörner

4 EL Öl
2 EL Mehl
ca. 1 Liter Sud

Salz
Pfeffer aus der Mühle

5 Essiggurken fein geschnitten
1/8 Liter Rotwein
3 EL Essig

Vorgang:

Lunge und Herz mit Wurzelwerk und Gewürzen ca. 60 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen,
Lunge aus dem Sud heben und in kaltem Wasser abkühlen
Herz etwas länger kochen, dann abkühlen
Sud abseihen und etwas reduzieren

Luftröhrchen der Lunge ausschneiden
Herz und Lunge fein nudelig schneiden

in einem Topf das Öl erhitzen, darin das Mehl dunkelbraun rösten, bis ein Brotgeruch entsteht
mit Sud aufgießen und glattrühren
10 Minuten köcheln lassen

dann salzen, pfeffern und die Beuschelstreifen mit den restlichen Zutaten erwärmen und 15 Minuten ziehen lassen.

Beilage: Semmelknödel

