

Kalbsbeuscherl

Zutaten

1,5 kg	Kalbslunge und –herz	Weiteres:
7	Karotten	Wacholderbeeren
1	Sellerieknolle	Thymian
5	gelbe Rüben	Pfefferkörner
3	Lorbeerblätter	Apfelessig
6	Zwiebel	Sauerrahm
1/6 l	Rotwein	Senf
		Sauerrahm

Beuschelkraut:

2	Essiggurken
1 EL	Kapern
1	Anchovisfilet
	Petersilie
¼ Bund	Schnittlauch
½	Schale von einer Zitrone

Arbeitsbeschreibung

1. Lunge und Herz in kaltem Wasser mehrere Stunden ausschwemmen. Dabei mehrmals das Wasser wechseln.
2. Wurzeln putzen. Einen Teil davon in Stücke schneiden (es werden 800 g benötigt). Restliches Wurzelgemüse in feine Streifen schneiden (für die Gemüseeinlage bei der Endfertigung des Gerichts, davon werden zirka 120 g benötigt).
3. Herz, Lunge und grob geschnittenes Wurzelgemüse in einen Topf geben. So viel Wasser zugießen, dass alles gut bedeckt ist. Lorbeerblätter, 6 Wacholderbeeren, 1 Sträußchen Thymian, 1 TL Pfefferkörner und einen Schuss Essig zugeben und Beuschel und Herz weichkochen. Im Fond auskühlen lassen.
4. Lunge und Herz aus dem Fond heben und in feine Streifen schneiden (dabei Knorpel und dicke Blutgefäße ausschneiden).
5. Zwiebeln schälen und fein schneiden (man benötigt zirka 500 g). In einem Topf einen Schuss Öl erhitzen, Zwiebeln goldbraun anrösten. 1 EL Mehl einrühren und anschwitzen. Zucker in den Topf geben und erhitzen, bis er aufgelöst ist. ½ l Fond zugießen und aufkochen. Wein zugießen und alles zirka 10 Minuten kochen lassen. Sauce mit einem Pürierstab zu glatter Konsistenz mixen.
6. Das fein geschnittene Wurzelgemüse sowie die Streifen von Herz und Lunge in die Sauce geben und alles zirka 15 Minuten köcheln
7. Währenddessen alle Zutaten für das „Beuschelkraut“ fein hacken. Ragout mit Beuschelkraut, Senf, Thymianblättchen und Rahm abschmecken. Als Beilage passen Semmelknödel, Butternockerln, Erdäpfelpüree oder „Schwarzbrot royal“ wie im Tipp beschrieben.

Hinweis

So wird rasch eine originelle Beilage zubereitet: 3 Eier mit je einem Schuss Milch und Obers verquirlen. Schwarzbrot damit tränken, Brot in Frischhaltefolie wickeln und wie Serviettenknödel garen.