Beuschel

Dieses Rezept ist zwar nicht jedermanns Geschmack, doch Beuschel gilt als Spezialität der österreichischen Hausmannskost.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Kalbslunge
1 Stk.	Kalbsherz
1 Bund	Wurzelwerk
1 Schuss	Öl
1 Stk.	Lorbeerblatt
6 Stk.	Pfefferkörner
4 Prisen	Salz
1 Prise	Thymian
4 Stk.	Wacholderbeeren
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel
	Wasser (nach Belieben)

Für die Sauce

1 Stk.	Zwiebel
1 TL	Petersilie
1 Stk.	Sardellenfilet
1 Stk.	Zitrone (Zitronenschale)
1 Prise	Majoran
40 g	Butter
40 g	Mehl

1 Schuss	Essig
	Wasser (nach Belieben)
2 EL	Schlagobers
2 EL	Sauerrahm
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker

Zubereitung

1. Für Beuschel zuerst das Wurzelwerk waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen und das Wurzelgemüse darin anrösten. Mit reichlich Wasser auffüllen, so dass das Gemüse gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Kräftig salzen.

2. Kalbslunge und -herz gründlich waschen. Zusammen mit dem Lorbeerblatt und Thymian, den Pfefferkörnern und Wacholderbeeren dazugeben. Knoblauchzehe schälen, Zwiebel halbieren und beides in den Topf geben. Alles bei schwacher Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen.

3. Lunge aus dem Topf nehmen und kurz in kaltes Wasser legen. Nach weiteren 15 Minuten das Herz herausnehmen und über einer Schale mit Wasser auskühlen lassen. Herz und Beuschel in feine Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

4. Für die Sauce Zwiebel schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trockenschleudern und ebenfalls fein hacken. Sardellenfilets klein schneiden und mit Zwiebeln, Petersilie, Zitronenschale und Majoran vermengen.

5. Butter in einer Pfanne zerlassen, Mehl darin verrühren. Sardellenmischung dazugeben und kurz anrösten. Mit Essig ablöschen und mit Wasser auffüllen. Die Sauce unter mehrmaligem Umrühren ca. 15-20 Minuten köcheln lassen.

6. Herz und Beuschel dazugeben, Schlagobers und Sauerrahm unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Zucker abschmecken und servieren.

Tipp

Traditionell reicht man zum Beuschel Semmelknödel und grüner Salat.