

Lungenstrudel-Suppeneinlage

Der Lungenstrudel aus Omas altem Kochbuch ist eine vorzügliche Suppeneinlage für eine schmackhafte Rindsuppe.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

Nach Belieben Schnittlauch

für den Strudelteig

250 g	Weizenmehl
130 ml	Wasser (lauwarm)
1 EL	Öl
1 Spritzer	Essig
1 Prise	Salz
zerlassene Butter (zum Bestreichen)	

für die Fülle

600 g	Kalbslunge (auch mit Herz)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Lorbeerblatt
	Pfefferkörner
1 Spritzer	Essig
	Salz
1 EL	Butter
1 TL	frische Petersilie (fein gehackt)
1 Stk.	Knoblauchzehe

0.5 TL Majoran (getrocknet)
1 Stk. Eidotter

Zubereitung

1. Für die **Lungenstrudel-Suppeneinlage** zuerst den Strudelteig zubereiten. Dafür das Weizenmehl mit lauwarmen Wasser, Öl, Essig und Salz vermengen und zu einem glatten Strudelteig verarbeiten. Den Teig für zirka eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Jetzt Salzwasser in einem Topf mit Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, Essig und einer Zwiebelhälfte aufkochen. Die Kalbslunge gründlich waschen, vierteln und in den Topf legen. Zirka 30-40 Minuten weich garen. Von der Hitze nehmen und vollständig im Sud auskühlen lassen. Die Lunge vom Kochtopf nehmen und mit einem Fleischwolf fein faschieren. Die restliche Zwiebel fein zerhacken und mit Butter in einer Pfanne glasig dünsten. Die faschierte Kalbslunge zugeben und mitrösten. Von der Hitze nehmen, die fein gehackte Petersilie, gepresste Knoblauchzehe, Majoran zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Abschließend den Eidotter hinzugeben, verrühren und die Fülle auskühlen lassen.
3. Den Backofen auf 200 Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
4. Nun den Strudelteig auf einem bemehlten Tuch hauchdünn ausziehen und mit der geschmolzenen Butter mit einem Pinsel bestreichen. Den Teig auf zirka 2/3 mit der Fülle bestreichen und mithilfe des Küchentuches zu einem Lungenstrudel einrollen. Auf das Backblech legen und mit zerlassener Butter einstreichen. Im Ofen zirka 25 Minuten goldgelb backen. Danach vom Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und in zirka 2 cm breite Stücke schneiden. Die Lungenstrudel-Suppeneinlage mit heißer klarer [Rindsuppe](#) servieren und nach Belieben mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp

Die Lungenstrudel-Suppeneinlage gelingt natürlich auch mit fertigem Strudelteig aus dem Kühlregal und verkürzt die Zubereitungszeit erheblich.