Lungenstrudelsuppe

Mit dem Rezept für eine Lungenstrudelsuppe lässt sich echte Hausmannskost auf den Tisch bringen. Ganz wie in Oma´s Küche, gleich ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

300 g	Kalbsbeuschel
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Öl
1 Bund	Wurzelwerk
1 Prise	Salz
4 Stk.	Pfefferkörner
1 Prise	Pfeffer (weiß)
1 Prise	Majoran
0.5 Bündel	Petersilie
1 Prise	Knoblauchgranulat
1 Stk.	Strudelteig (fertig)

Zubereitung

1. Für die **Lungenstrudelsuppe** als Erstes das Beuschel mit viel kaltem Wasser abwaschen und in einen Topf geben. Lorbeerblatt und Pfefferkörner zugeben und mit Wasser aufgießen, zum Kochen bringen.

2. Währenddessen das Wurzelwerk waschen und klein schneiden, ebenfalls in den Topf geben, alles für etwa eine Stunde kochen lassen, bis die Lunge weich ist. Je nach Größe der Lunge kann dies etwas länger oder kürzer dauern, deshalb immer wieder mit einer Gabel in das Beuschel stechen und testen. Wenn die Lunge weich ist, eine Schüssel mit kaltem Wasser füllen, das Beuschel hineinlegen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und in feine Stücke schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und ebenfalls fein hacken.

4. Danach das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und einer Pfanne mit Öl erhitzen. Die Zwiebel dazugeben und für etwa ein bis zwei Minuten glasig andünsten. Jetzt das Fleisch dazugeben und für weitere drei bis vier Minuten von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Majoran würzen, die Petersilie dazu und gut durchmischen. Anschließend das Ei in die Pfanne schlagen und verrühren, vom Herd nehmen und bei Seite stellen.

5. Nun den Ofen auf 200° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

6. In der Zwischenzeit den Strudelteig ausrollen und die Lungenmasse darauf verstreichen, sodass alles gleichmäßig bedeckt ist, vorsichtig einrollen.

7. Den Strudel auf das Backblech legen und im Ofen für etwa zehn bis zwölf Minuten backen lassen, herausnehmen, wenn die Oberseite leicht gebräunt ist. Kurz abkühlen lassen und dann in Scheiben schneiden.

Tipp

Der Strudel für die Lungenstrudelsuppe lässt sich einfach mit Suppe übergießen und servieren, er lässt sich aber auch wunderbar portionsweise einfrieren und bei Bedarf auftauen. Statt Knoblauchpulver lässt sich auch frischer Knoblauch in dem Gericht verarbeiten.