



Beuschel mit Semmelknödel

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge

500 g

1

1 Bund

1

Zutaten

Kalbslunge (Beuschel)

Kalbsherz

Wurzelgemüse

geschnittene Zwiebel

Lorbeerblätter,
Wacholderbeeren,
Pfefferkörner, Salz, Thymian

Zutaten für die Sauce:

40 g

Butter

40 g

Mehl

1

geschnittene Zwiebel

1

Knoblauchzehe

3 EL

Sauerrahm

3 EL

Schlagobers

Menge**Zutaten**

Sardellenfilets

Zitronenschale einer
unbehandelten Zitrone

Petersilie, Essig, Zucker,
Salz, Pfeffer, Majoran

Zubereitung:

1. Braten Sie das geschnittene Wurzelgemüse und die Zwiebel kurz an und gießen Sie es mit ca. 3 Liter Wasser auf. Die Lunge und das Herz inklusive aller Gewürze ca. 40 Minuten köcheln lassen.
2. Entnehmen Sie nach 25 Minuten die Lunge und legen Sie diese kurz in kaltes Wasser. Nach weiteren 15 Minuten lassen Sie das Herz ebenfalls über Wasser abkühlen.
3. Entfernen Sie die groben Röhrchen und schneiden Sie das Beuschel und das Herz in feine Streifen.
4. Für die Sauce: Rösten Sie das Mehl in Butter kurz an, geben Sie anschließend alle anderen Zutaten hinzu und braten Sie alles an. Mit Essig und Wasser ablöschen und die Sauce ca. 15 Minuten köcheln.
5. Geben Sie nun das Beuschel zur Sauce und rühren Sie das Schlagobers unter.