

# Lammbeuschel

**lang - gut machbar**

## Zutaten

- 1 Stück Lammbeuschel mit Herz
- Salz
- Pfefferkörner, schwarz
- Lorbeerblätter
- Kümmel
- Majoran
- 3 Stück Essiggurkerl
- 2 Stück Karotten
- 50 g Sellerie
- 1/2 Stange Lauch
- 2 Stück Zwiebeln
- 250 g Butter
- 2 EL Mehl
- 1/4 l Rotwein
- 2 Stück Erdäpfel
- 250 ml Sauerrahm
- 2 EL Mehl (glatt)
- Rotweinessig
- Muskat, gerieben
- Senf
- Zitronenschale unbehandelt, abgerieben
- Petersilie, gehackt



## Zubereitung

- Lungenflügel und Herz (halbiert!) wässern
- mit kaltem Wasser ansetzen, dazu Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Kümmel und Majoran zugeben und kernig köcheln
- immer wieder Schaum abschöpfen
- geschnittene Essiggurken, Karotten, Sellerie und Lauch mitkochen
- fein geschnittene Zwiebel in Butter anrösten
- mit Mehl stauben und als goldgelbe Einbrenn (Roux) mit Beuschelsud und 1/8 l Rotwein aufgießen und einkochen lassen
- fein geschnittenes Beuschel beifügen
- geriebene, rohe Erdäpfel zur Bindung zugeben
- mit Kräutern, Gewürzen und restl. Rotwein abschmecken
- Sauerrahm mit etwas Mehl abmischen und in das Beuschel einkochen

TIPP: Zum Beuschel passen Brezen- oder Semmelknödel.