Lammbeuschel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

1	Lungenflügel und Herz vom Lamm
	Salz
4	Pfefferkörner
2	Lorbeerblätter
	Kümmel
	Majoran
2	Essiggurken
2	Karotten
1	Sellerie
1	Lauch
1	Zwiebel
	Mehl
125 ML	Rotwein
1	Kartoffel
1 EL	Sauerrahm

Zubereitung

1. Lungenflügel und Herz (halbiert!) wässern mit kaltem Wasser ansetzen. Dazu Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Kümmel und Majoran zugeben und kernig köcheln.

   Immer wieder Schaum abschöpfen

2. Geschnittene Essiggurken, Karotten, Sellerie und Lauch mitkochen.
3. Fein geschnittene Zwiebel in Butter anrösten mit Mehl stauben und als goldgelbe Einbrenn (Roux) mit Beuschelsud und Rotwein aufgießen und einkochen lassen.
4. Fein geschnittenes Beuscherl beifügen.
5. Geriebene, rohe Erdäpfel zur Bindung zugeben.
6. Mit Kräutern, Gewürzen und restl. Rotwein abschmecken.
7.

Sauerrahm mit etwas Mehl abmischen und in das Beuschel einkochen.