

Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

900 G	Kalbslunge
1/2	Kalbsherz
1/2	Kalbszunge
100 G	Karotten
50 G	Sellerie
1	Zwiebel
60 G	Essiggurkerl
10 ML	Essig

2 L	Wasser
	etwas Öl
30 G	Mehl
2	Lorbeerblätter
1 TL	schwarze Pfefferkörner
2	Knoblauchzehen
	Majoran
	Thymian
	Salz
	gemahlener Pfeffer
1 PRISE	Zucker

Zubereitung

1. Lunge, Herz und Zunge mit Zwiebel (wie bei einer Rindssuppe) kurz anbraten.
2. Wurzelwerk, Lorbeerblätter und Pfefferkörner zugeben, mit Wasser aufgießen und zugedeckt langsam kochen.
3. Die Lunge nach halber Kochzeit wenden.
4. Dann die Lunge und das Wurzelwerk aus dem Sud heben, Herz und Zunge benötigen evtl. eine längere Garzeit.
5. Erkaltet schneidet man die Innereien nudelig.
6. Wurzelwerk und Essiggurken würfelig schneiden.
7. Den Sud abseihen.
8. Öl in einem Topf erhitzen, Mehl darin dunkelbraun anrösten und mit Sud aufgießen.

9. Beuschelstreifen, Karotten, Sellerie, Essigkurkerl und Essig beigeben und kurz aufkochen mit den restlichen Gewürzen abschmecken.