



© Salzburger Agrar Marketing

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.