



© 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. Erkalte 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 begeben und kurz aufkochen mit den restlichen Gewürzen abschmecken.