

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Koch: Max Stiegl

Beuschel

Zutaten

(4 Personen)

Am Vortag vorbereiten

- 1 Kalbslunge
- 1 Kalbsherz
- ½ Zwiebel
- 150 g Wurzelgemüse
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 Thymianzweig
- Salz

Für die Sauce

- 2 l Wasser (bzw. Innereien-Kochsud)
- 30 g Mehl
- 40 g Zwiebeln
- 20 g Kapern
- 1 cl Essig
- 10 g Sardellenpaste
- etwas Schmalz
- etwas Senf
- Salz
- Pfeffer

Quelle: ORF extra

- etwas Majoran
- ein Spritzer Zitronensaft

Für die Semmelknödel

- ½ Zwiebel
- 1 EL Öl zum Anbraten der Zwiebeln
- 1 EL Mehl
- ein Schuss Milch
- 2 Eier
- 200 g Knödelbrot
- Salz
- Pfeffer
- etwas geriebene Muskatnuss
- 2 EL Butter (oder Butterschmalz) zum Anbraten der Knödel

Für die Garnitur

- 4 Petersilienblätter

Zubereitung

Am Vortag vorbereiten

Für das Beuschel zuerst die Lunge ohne Luft- und Speiseröhre in kaltem Wasser etwa eine Stunde wässern, sodass das Blut auswäscht. Dann mehrmals mit der Messerspitze einstechen.

Nun die Lunge, das Herz und das Wurzelgemüse in einen Topf mit Wasser geben. Die Gewürze (Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Salz, Thymianzweig) hinzufügen und langsam kochen lassen.

Nach 45 Minuten das Herz aus dem Sud heben und im kalten Wasser abkühlen. Die Lunge noch weitere 45 Minuten im Sud lassen und dann ebenfalls im kalten Wasser abkühlen.

Den Sud abseihen, etwas reduzieren lassen und kaltstellen. Dann die Lunge pressen: Auf ein Brett legen, mit einer Pfanne und Gewichten beschweren und mehrere Stunden oder über Nacht kaltstellen.

Am Kochtag

1. Die am Vortag gekochten Innereien (Lunge und Herz) in feine Streifen schneiden. Für die Sauce Zwiebeln und Kapern hacken und in Schmalz anbraten. Senf und Sardellenpaste hinzugeben und gut verrühren.

2. Für die Semmelknödel die fein geschnittene Zwiebel in Öl anbraten, mit etwas Mehl stauben und mit einem Schuss Milch ablöschen. Alles in einer großen Schüssel mit dem trockenen Knödelbrot, den Eiern und einer Prise Salz und Pfeffer sowie geriebener Muskatnuss vermengen. Gleichmäßige Knödel drehen und in gesalzenem Wasser (od. Suppe) kochen, bis sie gar sind.

3. Nun die Beuschel-Sauce mit etwas Mehl stauben, dunkelbraun rösten und mit etwas Innereien-Kochsud vom Vortag (oder Wasser) aufgießen. Den Sud mit einem Schneebesen ständig rühren und zu einer kräftigen Sauce einkochen lassen.

Tipp: Falls die Sauce zu fest, ist mit mehr Sud oder etwas Suppe verdünnen.

4. Nun die Herz- und Lungenstreifen, den Essig und die restlichen Gewürze (Salz, Pfeffer, Majoran und ein Spritzer Zitronensaft) hinzufügen. Das Beuschel zirka 20 Minuten ziehen lassen und immer wieder umrühren.

5. Zum Schluss die Semmelknödel mit etwas Butter oder Schmalz in einer beschichteten Pfanne anbraten und gemeinsam mit dem herzhaften Beuschel auf einem flachen Teller anrichten, mit Petersilienblätter garnieren und servieren.