



## Altwiener Salonbeuschel

### Zubereitung

**Innereien** (Lunge und Herz) waschen. Wurzelwerk putzen, waschen, in Stücke schneiden. **Lunge** und **Herz** in 2 Liter Wasser mit Salz, Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern, Thymian, der ganzen, geschälten Zwiebel, der Knoblauchzehe und dem Wurzelwerk zugedeckt kochen, nach 20 min wenden. Tritt bei einem **Gabeleinstich** kein heller Tropfen mehr aus, die Lunge (**Beuschel**) herausnehmen, in kaltes Wasser legen, das Herz noch etwas weiterkochen lassen. Dann auch das Herz herausnehmen und in kaltem Wasser überkühlen lassen. Den **Sud** abseihen, einkochen lassen. Herz und Beuschel dann in nicht zu dünne Blätter, diese in feine Nudeln schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Saft einer Viertel Zitrone vermengen und beiseite stellen.

### Sauce:

Die kleine Zwiebel, Kapern, **Sardellenfilets**, Petersilie, Schale einer Viertel Zitrone und etwas Majoran sehr fein hacken. Das Öl mit Mehl zu einer braunen Einbrenn rösten. Anschließend das Feingehackte kurz mitrösten. Mit Essig abschrecken, mit dem Sud aufgießen, mit dem Schneebesen gut durchrühren, ca. 20 Minuten sanft köcheln lassen. Das geschnittene **Beuschel** beigeben, mit Senf, Zucker pikant abschmecken, nach Geschmack Rosenpaprika und Majoran dazugeben, Sauerrahm und Schlagobers dazugeben und nochmals eine Viertelstunde ziehen lassen. Mit heißem Gulaschsaft und Servietten- oder **Semmelknödeln** servieren.

**Bona wünscht guten Appetit!**

### Zutaten

#### Beuschel:

600 g Kalbslunge

1 Kalbsherz

Wurzelwerk (Karotte, Sellerie, gelbe Rübe)

3 Gewürzkörner

1 Lorbeerblatt

6 Pfefferkörner

1 Zweig Kuttelkraut (Thymian)

1 Zwiebel (klein)

Salz

#### Für die Sauce:

3 EL BONA Pflanzenöl

30 g Mehl

1 Kochlöffel Kapern

1 Zwiebel (klein), geteilt

1 Sardellenfilet (in Öl)

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 Zitrone (Schale, unbehandelt)

1 Esslöffel Petersilie

Essig

Zucker

Majoran (gemahlen)

Senf

2 Esslöffel Sauerrahm (saure Sahne)

2 Esslöffel Schlagobers (süße Sahne)

Zitronensaft

Salz

Pfeffer, gemahlen

4 Esslöffel Gulaschsaft zum Servieren