



## Lungenstrudel vom Brixentaler Almschwein auf knackigen Blattsalaten

Zutaten für etwa 6 Portionen

### Zutaten:

1 Strudelteig ausgerollt  
1 Lunge und Herz vom Schwein  
je 1 Kleiner Lauch, Karotte, Zwiebel und Sellerie  
1 Zwiebel  
1 Ei  
100 g Speck  
4 Stk. Kartoffel  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Majoran  
Salate der Saison (Rucola, Feldsalat oder Salatherzen)  
Birnenessig, Walnussöl, Salz, Pfeffer

### Kurz zu Majoran:

Majoran passt hervorragend zu allen Schweinefleischgerichten und Innereien. Majoran und Oregano, deren Gattungsname häufig verwechselt wird, sind kleine duftende Sträucher. Der Wilde Majoran (*Origanum vulgare*), meist Oregano genannt ist im Norden Europas zuhause. Hingegen *Origanum Majoran* oder einfach Majoran im Süden Europas seinen Ursprung hat. Majoran wirkt krampflösend, bakterienhemmend, magenberuhigend, und schleimlösend. Für einen Tee nimmt man pro Tasse einen Esslöffel Blätter, übergießt sie mit kochendem Wasser und lässt den Aufguss 10 Minuten stehen.

### Zubereitung:

Herz und Lunge gut waschen, anschliessend mit Karotten, Sellerie, Zwiebel in einem Topf mit Wasser weich kochen. Herz und Lunge aus dem Sud nehmen und in kleine Streifen schneiden.

Kartoffel ebenfalls weichkochen. (Tipp: etwas Kümmel im Wasser verfeinert den Geschmack), schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel, Speck und Lauch ebenfalls in Streifen schneiden.

Nun zuerst die Kartoffel in einer heissen Pfanne goldgelb backen und in einer Schüssel auskühlen lassen. Zwiebel, Speck, Lauch, Lunge und Herz gut anrösten und zu den Kartoffeln geben. Alles gut vermengen und herzhaft mit den Gewürzen abschmecken.

Den Strudelteig ausbreiten und mit der Kartoffelmasse füllen. Einschlagen und mit Ei bestreichen. Bei 180 °C im Backofen goldgelb backen.

Die Salate sauber waschen und auf einem Teller anrichten. Die Marinade aus Essig, Öl, etwas vom Innereienfond, Gewürze zubereiten. Salat damit beträufeln. Scheibe vom Strudel daraufsetzen und geniessen.

Sehr gut als Dekoration passt in dieser Zeit Kapuzinerkresse