

## Salonbeuschel vom Brixentaler Kalb

Zutaten für etwa 10 Portionen

### Zutaten:

1 Kalbslunge  
1 Kalbsherz  
Wurzelgemüse  
3 Lorbeerblätter, 12 Pfefferkörner,  
5 Wacholderbeeren, 4 Nelken  
2 Zwiebeln  
6 Essiggurken  
1 Glas Kapern  
1 Becher Sauerrahm  
0,5 l Rahm  
1 Bund Petersilie  
10 Eier  
300 g Knödelbrot

### Kurz zu Beuschel:

Das Wort „Beuschel“ unterstellt nämlich, es handelt sich dabei um ein allein aus Lunge auch „Lingerl“ genanntes Gericht. In Wahrheit finden sich in diesem uralten Rezept auch andere Eingeweide des Oberleibes, neben Lunge also auch das Herz, die Milz in seltenen Fällen auch Leber und Bries. Über die richtige Zubereitung oder die Komposition der Gewürze haben sich schon Generation von Müttern und Schwiegertöchtern miteinander überworfen. Das Wiener Salonbeuschel hat dies jedoch alles überstanden und erfreut sich ungebrochener Beliebtheit.

### Zubereitung:

Das Herz und die Lunge säubern und über Nacht in kaltes Wasser (im Kühlschrank) einlegen. Am nächsten Tag das Wurzelgemüse klein schneiden, eine Zwiebel schälen und halbieren. Das Herz und die Lunge aus dem Wasser nehmen, gut abspülen und die Lunge mit einem Messer mehrmals durchstechen.

Nun sämtliche Zutaten in einen Topf geben mit Wasser bedecken, Gewürze hinzugeben und auf mittlerer Hitze weichkochen. Dabei die Lunge mehrmals wenden. Zuerst die Lunge aus dem Sud nehmen, da das Herz etwas länger braucht, und in kaltem Wasser abkühlt. Ebenso mit dem Herz verfahren. Anschließend Lunge und Herz zuerst in feine Scheiben dann in kleine Streifen schneiden.

Essiggurken und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Zwiebel in Butter goldgelb anbraten und mit etwas Mehl stäuben. Nun Essiggurken und Kapern begeben kurz mitrösten und mit dem Fond (durch ein Sieb) ablöschen. Das Ganze etwa 30 Minuten kochen lassen.

Nun das Herz und die Lunge beigen und nochmals 20 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Vor dem Anrichten 5 Eier hart kochen und halbieren, die Petersilie hacken, aus den restlichen Eiern, etwas Rahm, Knödelbrot und etwas Petersilie Knödel zubereiten.

Zum Schluss das Beuschel mit einem Schuss Rahm, Sauerrahm und Petersiele verfeinern. Mit den gekochten Semmelknödel und einem halben Ei servieren.