

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
gruenberg@vpn.at
Tel. 07612 77700



Lammbeuschel

2 Lammbeuschel mit 2 Lammherzen, ca. 1 kg,
2 ½ Zwiebeln, 1 Karotte, 1 Lorbeerblatt, 1 Petersilienwurzel
3 Wacholderbeeren, 1 Gewürznelke,
1 ½ Knoblauchknollen,

5 EL Butter, 4 EL Mehl, 1/8 l Essiggurkenmarinade,
50 ml Balsamicoessig, 1/8 l würziger Weißwein,
1 Prise Cayennepfeffer,

1/8 l Schlagobers, 2 EL frisch geschn. Kräuter (Selleriegrün, Majoran, Thymian, Rosmarin, Basilikum, Liebstöckel, Petersilie, Kerbel), Salz, Kapern und Essiggurkerl klein geschnitten
Lammherzen halbieren. Von Lungen die Luftröhren wegschneiden. Beuschel und Herzen für 1,5 Std. in kaltes Wasser legen. Beuschel und Herzen mit 2 Liter frischem, kaltem Wasser in Topf geben. ½ geschälte Zwiebel, geputzte Karotte, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Gewürznelke u. halbierte ungeschälte Knoblauchknolle zugeben. Wasser mäßig salzen, 1 Stunde zugedeckt köcheln lassen

Innereien aus Fond heben und in kaltes Wasser legen. Sobald abgekühlt herausnehmen und in feine Streifen schneiden.

Restliche Zwiebel fein schneiden und in Butter anschwitzen, mit Mehl stauben und mit Essig ablöschen, mit Beuschelfond aufgießen, gut einkochen lassen, Obers und Weißwein dazu und nochmals kochen. Mit dem Mixstab mixen, Kapern und Gurkerl dazu, Beuschel und Herz begeben, nochmals aufkochen und zuletzt Kräuter untermengen.

Dazu passen sehr gut: Serviettenknödel, Kartoffeln, Bierlaugenknödel,
auf Teller anrichten, Tupper Sauerrahm obenauf und mit Prise Paprika bestreuen, mit Gewürzsträußchen garnieren.

event. etwas Sardellenpaste oder auch Prise Curry passt sehr gut

Kalbsbeuschel auf gleiche Art zubereiten, mit den Kräutern variieren