

Rieslingbeuscherl vom Kalb mit Serviettenknödel

Das Rezept für das Rieslingbeuscherl stammt von Toni Mörwald, Gasthaus Mörwald – Zur Traube, in Feuersbrunn in Niederösterreich.



Zubereitung

Die Vorbereitung des Beuschels kostet die meiste Arbeit, wenn diese allerdings erledigt ist, geht alles schnell & einfach. Vom Beuscherl Schlund, grobe Sehnen und Fett wegschneiden- Beuscherl in kaltes Wasser einlegen, damit alles Blut sauber ausgeschwemmt wird. Dieses Wässern sollte ca. 2 Stunden dauern, kann aber ruhig auch länger betrieben werden. Zwischendurch des öfteren das Wasser wechseln und das Beuscherl ein wenig hin & her bewegen.

Zwiebel, Karotten, Lauch & Sellerie putzen. Eine Hälfte davon grob schneiden. Das grob geschnittene Gemüse, ein Lorbeerblatt und einige angedrückte Pfefferkörner in einem ausreichen grossen Topf mit ca. 2 l Wasser aufkochen. Gewässertes Beuscherl und Herz beigegeben und vorerst ca. 40 min. zugedeckt kochen. Nach dieser Zeit könnte das Beuscherl schon weich sein. Weiches Beuscherl aus dem Sud heben. Das Herz braucht üblicherweise 10 bis 15 Min. länger als das Beuscherl. Nach dieser Zeit auch das Herz aus dem Sud heben. Das Kochwasser abseihen und für das spätere Aufgiessen des Beuschels reservieren. Vom Beuscherl die grossen Blutgefässe entfernen. Beuscherl & Herz in einer Wanne kaltstellen & und mit einem Brett und Tellern beschweren. Beuscherl ein paar Stunden stehen lassen!

Beuscherl & Herz in feine Streifen schneiden und dabei auch große Knorpeln entfernen. Mit scharfen Senf, kleingehackter Essiggurkerl, Kapern, Salz & Pfeffer abmischen und ca. 2 Stunden, noch besser jedoch über Nacht marinieren lassen. Für die Fertigstellung des Beuschels Zwiebel, Karotte, Sellerie und Lauch in feine Streifen schneiden, in Salzwasser bissfest kochen & kalt abschrecken. In einem geräumigen Geschirr ca. 1 El Butter erhitzen, Zwiebel anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und Wein auf ein viertel der ursprüngliche Menge einkochen, Beuschelfond zugeben und erneut einreduzieren.

Zutaten für 6 Personen

- 1,5 kg Kalbslunge
- 1 Stück Kalbsherz
- 2 Stück Zwiebel
- 1 Stück Karotte
- 1 Stange Lauch
- 1 Knolle Sellerie
- 1 EL Butter
- 1/8 l Schlagobers
- 1/4 l Riesling (trocken)
- 1 TL Kapern
- 1 Stück Essiggurkerl (klein)
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Weinessig
- 1 TL Senf (scharf)
- 1 TL Mehl
- Salz
- 1 Blatt Lorbeer
- Pfeffer (weiß, aus der Mühle)
- 1 Stück Zitrone (Saft)

Für die Serviettenknödel

- 250 g Semmelwürfel
- 150 ml Milch
- 100 ml Schlagobers
- 1 Stück Zwiebel (fein gehackt)
- 40 g Butter
- 4 Stück Eier
- 15 g Schlagobers(geschlagen)
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- Muskatnuss

Obers zugeben und mit den Streifen von Gemüse, Lunge & Herz zugeben und einkochen lassen. Mit Salz, frisch geriebenen weißen Pfeffer und zerdrückten Knoblauch würzen. Gehackte Petersilie, etwas Zitrone, Spritzer Weinessig einrühren aufkochen lassen und kurz vor dem Anrichten mit etwas geschlagenen Obers oder auch falls zuhand mit Gulaschsaft verfeinern.

Zubereitung Serviettenknödel

Für die Serviettenknödel das geschnittene Weißbrot in Würfel oder Scheiben schneiden, mit Milch und Salz einweichen. Die zimmerwarme Butter schaumig schlagen, Eidotter nach und nach begeben, mit Muskatnuss, Salz und weißem Pfeffer würzen. Den Butterabtrieb unter das eingeweichte Knödelbrot heben, das Eiweiß aufschlagen und unter die Masse heben. Die Knödelmasse auf einer Klarsichtfolie auftragen, zu einer ca. 4 cm dicken Rolle formen und dicht und fest einrollen.

Die gerollten Serviettenknödel mit einer Stoffserviette umhüllen und im kochenden Salzwasser nicht zu stark, sondern bei langsam wallender Hitze ca. 40 Minuten kochen.