

Lammbeuschel mit Bärlauch-Zitronen-Serviettenknödel

Rezept vom Landgasthof Reitsamerhof in Werfen-Imlau

Zubereitung

Lungenflügel und Herz mindestens zwei Stunden wässern – dabei das Wasser öfter wechseln und die Teile immer wieder ein bisschen bewegen.

Anschließen Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Kümmel und Majoran dazugeben und kernig köcheln. Karotten, Sellerie und Lauch fein schneiden oder grob reiben und mitkochen.

Mit Mehl stauben und als goldgelbe Einbrenn mit Beuschelsud und 1/8 Liter Rotwein aufgießen und auskochen lassen. Fein geschnittenes Beuschel hinzufügen. Geriebene, rohe Erdäpfel zur Bindung beifügen, würzen und mit Rotwein abschmecken.

Sauerrahm mit etwas Mehl zuerst in einer Schüssel fein abrühren, damit keine Klumpen entstehen und dann unterrühren.

Unser Tipp: Das Beuschel „frisst“ regelrecht Salz, Pfeffer und Gewürze – also kann man hier am Ende durchaus noch kräftig nachwürzen!

Bärlauch-Zitronen-Serviettenknödel

Zur Knödelmasse geriebene Zitronenschale und grob gehackten, kurz blanchierten Bärlauch hinzugeben. Wenn man den Knödel besonders flaumig haben will, noch einen halben Becher geschlagenes Obers untermischen.



Zutaten für 4 - 6 Personen

- 1 Lunge und 1 Herz vom Lamm
- 2 Zwiebeln
- 3 Essiggurkerl
- 2 Karotten
- ca. 5 dag Sellerie
- 1/2 Stange Lauch
- 2 Erdäpfel
- 25 dag Butter, Sonnenblumenöl
- 1/4 Liter Rotwein
- 1/4 Liter Sauerrahm
- 2 Ei Mehl
- Petersilie
- Majoran, Kümmel, Muskatnuss
- Schale einer Bio-Zitrone
- Senf, Rotweinessig, Lorbeerblätter