Rieslingbeuschel vom Kalb

Ein Rezept von Toni Mörwald, Mörwald „Zur Traube“.

Rieslingbeuschel vom Kalb © Mörwald GmbH

Infos

Schwer

Zutaten

- 500 g Kalbsbeuschel (Lunge und Herz)
- ½ Zwiebel
- 1 Karotte
- ½ Stange Lauch
- ¼ Sellerie
- 1 EL Butter
- 1/8 l Obers
- ¼ l Riesling
- 1 TL Kapern
- 1 kleine Essiggurke
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Weinessig
- 1 TL scharfer Senf
- 1 TL Mehl
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Weisser Pfeffer aus der Mühle
- Saft einer Zitrone

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitung

- Vom Beuschel Schlund, grobe Sehnen und Fett wegschneiden und Beuschel in kaltes Wasser einlegen, damit alles Blut sauber ausgeschwemmt wird. Dieses Wässern sollte ca. 2 Stunden dauern, kann aber auch länger betrieben werden. Zwischendurch des

Mörwald „Zur Traube“

-
-
-
-

Kleine Zeile 13-17
3483 Feuersbrunn

Öfteren das Wasser wechseln und das Beuschel ein wenig hin und her bewegen.

- Zwiebel, Karotten, Lauch und Sellerie putzen. Eine Hälfte davon grob schneiden.
- Das grob geschnittene Gemüse, ein Lorbeerblatt und einige angedrückte Pfefferkörner in einem ausreichenden großen Topf mit ca. 2 l Wasser aufkochen.
- Gewässertes Beuschel und Herz beigeben und vorerst ca. 40 Minuten zugedeckt kochen.
- Nach dieser Zeit kann das Beuschel schon weich sein. Weiches Beuschel aus dem Sud heben. Das Herz braucht üblicherweise 10 bis 15 Minuten länger als das Beuschel. Nach dieser Zeit auch das Herz aus dem Sud heben.
- Das Kochwasser abseihen und für das spätere Aufgießen des Beuschels reservieren.
- Vom Beuschel die großen Blutgefäße entfernen. Beuschel und Herz in einer Wanne kaltstellen und mit einem Brett und Tellern beschweren. Beuschel ein paar Stunden stehen lassen.
- Beuschel und Herz in feine Streifen schneiden und dabei auch große Knorpeln entfernen.
- Mit Senf, Zitrone, Essig, kleingehackter Essiggurke, Kapern, Salz und 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 und kalt abschrecken.
- In einem geräumigen Geschirr ca. 1 EL Butter erhitzen, Zwiebel anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und Wein auf die Hälfte der ursprünglichen Menge einkochen.
- Streifen von Gemüse, Lunge und Herz zugeben, mit dem Beuschelfond auffüllen und aufkochen. Obers zugießen und etwas einkochen lassen.
- Mit Salz, frisch geriebenem weißem Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch würzen. Gehackte Petersilie einrühren.

Profi-Tipp

Weinempfehlung von unserem Wein-Partner Morandell

Riesling Mordthal – Weingut Karl Fritsch / Wagram. Der bio zertifizierte mittelkräftige Riesling passt wunderbar zum Rieslingbeuschel, der Jahrgang 2018 rundet das Gericht perfekt ab.

Mörwald „Zur Traube“

Kleine Zeile 13-17
3483 Feuersbrunn