

Beuscherl vom Molkeschwein

BRIXENTALER
ALMSCHWEIN

Holzalm
KELCHSAU

mit Topfserviettenknödel

Rezept von

CHRISTINE LINDNER
Restaurant Hotel Penzinghof, Oberndorf i. T.

Zutaten für 4 Personen

1 STÜCK HERZ VOM MOLKESCHWEIN
500 G LUNGE VOM MOLKESCHWEIN
SENFKÖRNER, WACHOLDER,
FRISCHER THYMIAN, LORBEERBLATT
1 KAROTTEN
1 GELBE RÜBE
½ SELLERIE
½ LAUCH
3 ESSIGGURKERL
10 STÜCK KAPERN MIT STIEL
SALZ, PFEFFER
APFELESSIG
200G BUTTER
100 G MEHL GLATT
WEISSWEIN
RAHM (SAHNE), SCHNITTLAUCH

750 G ENTRINDETES TOASTBROT
SALZ, PFEFFER, MUSKAT
100 G ZWIEBEL
200 ML MILCH
150 G BUTTER
6 DOTTER
250 G TOPFEN (QUARK)
6 EIKLAR

REGIONALITÄT
KochArt
mobil
DIE
SCHMECKT

f FOLLOW US ON
KOGHART.TIROL

① Beuscherl

Zubereitung

Das Herz und die Lunge einen Tag lang auswässern.

Anschließend in einen Topf geben und mit den Gewürzen ca. 1 Stunde, bis alles durch ist, kochen. Vom Sud (Sud abseihen und aufbewahren) heraus nehmen und kalt stellen.

Anschließend das Herz und die Lunge sowie die Karotte, gelbe Rübe, Sellerie, Lauch und Essiggurkerl in feine Streifen (julienne) schneiden.

Einen Topf nehmen, Butter bräunen und mit Mehl bestäuben; mit Weißwein und Beuscherl- Sud aufgießen und aufkochen lassen. Danach das geschnittene Fleisch, Gemüse und die Kapern begeben. Mit Apfelessig, Salz und Pfeffer würzen.

PRESENTED BY



Bierempfehlung

„SPEZIAL“
Huber Bräu, St. Johann i. T.

Das Beuscherl mit etwas geschlagenem Rahm und viel Schnittlauch garnieren. Mit dem Topfenserviettenknödel servieren.

② Topfenserviettenknödel

Zubereitung

Das Toastbrot entrinden, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zwiebel anschwitzen, mit Milch aufgießen und über das Toastbrot geben. Butter gut aufschlagen, Dotter langsam begeben, Topfen untermischen und unter die Toastbrotmasse mengen. Eiweiß aufschlagen und zum Schluss unterheben. In Klarsichtfolie in Serviettenknödel formen und dann nochmals mit Alufolie nachdrehen. In einen Topf langsam (ca. 35 min) köcheln lassen (oder bei Dampf im Ofen 100 Grad ca. 35 min. garen).

MEHR REZEPTE UNTER

WWW.KOCHART.TIROL

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEERTES
ÖSTERREICH

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

