



Lammeuschl

Für 3-4 Personen

Sud:

1 Lammeuschl inkl. Herz
Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie...)
Pfefferkörner
Thymian
1 kleine Zwiebel
Lorbeerblatt
Saft einer halben Zitrone

à Beuschl waschen und mit Gewürzen in Salzwasser ca. $\frac{3}{4}$ h kochen, Gemüse erst etwas später dazugeben, sonst wird es zerkocht. Beuschl öfter umdrehen (steigt an die Oberfläche).

Beuschl danach herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Dann unschöne Teile (Schlund, Arterien usw.) wegschneiden und Beuschl und Herz sehr fein schneiden, ich mach kleine Stifterl. Geschnittenes Beuschl mit Saft einer halben Zitrone marinieren.

Gemüse herausnehmen und klein schneiden.

Pikantes:

Halbe Zwiebel
1-2 Essiggurkerl
4-8 Kapern
1-2 Sardellen
1 Zehe Knoblauch
1 Löffel Zucker
Schale einer halben Zitrone
Majoran
Petersilie
1 Becher Obers oder Sauerrahm

Einbrenn:

Fett und Mehl (wie viel, hängt davon ab, wie eingedickt man das Beuschl mag)

à Einbrenn hellbraun rösten, und das sehr fein gehackte „Pikante“ kurz mitrösten. Mit dem Sud aufgießen und 15 Min. köcheln lassen. Beuschl und Gemüse dazugeben, abschmecken und noch kurz ziehen lassen.

Mit Petersilie, Obers oder Sauerrahm je nach Geschmack verfeinern.

Dazu am besten Semmelknödel oder Semmerl reichen.