

Saures Lüngerl

Zutaten

500 g Kalbslunge

125 ml Essig

für den Sud

2 l Wasser

2 Bund Suppengrün

2 Zwiebeln

2 Lorbeerblätter

2 Nelken

2 Wacholderbeeren

8 Pfefferkörner

1 EL Salz

4 EL Essig

für DIE SAUCE

40 g Fett

2 EL Mehl

1 EL Zitronensaft

Pfeffer

Salz

Sollten Sie eine Einheit nicht kennen, so finden Sie hier eine Übersicht der Maßeinheiten.

Zubereitung

Den Sud zum Kochen bringen, die gewaschene Lunge hineingeben und etwa 1 Stunde darin kochen lassen. Abtropfen und abkühlen lassen, dann in feine Streifen schneiden, mit 0.5 l Sud und dem Essig begießen und 1 bis 2 Tage marinieren lassen. Aus den angegebenen Zutaten sowie der Lungenbrühe eine braune Einbrenne bereiten, die Lunge dazugeben und abschmecken. Mit Semmelknödeln servieren. (In Bayern kann man Lunge überall gekocht und geschnitten kaufen).