

Rezept

Kalbslüngerl (Beuscherl)

Ein Rezept von Kalbslüngerl (Beuscherl), am 10.06.2026

Zutaten

2 EL Butterschmalz	2 EL Mehl
400 ml heiße Fleischbrühe	4 EL Weißweinessig
Salz	Zucker
schwarzer Pfeffer	1 TL Paprika, edelsüß
600 g gebeizte, vorgegarte, geschnittene Kalbslunge (eventuell beim Metzger vorbestellen)	1 EL Zitronensaft
	100 g saure Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Das Schmalz erhitzen, Mehl anstäuben und bei mittlerer Hitze braun braten. Die Fleischbrühe mit dem Essig unter ständigem Rühren langsam zufügen. Die Sauce mit Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle und Paprika abschmecken und 10 Min. köcheln lassen.
2. Die Lunge in die Sauce rühren und bei milder Hitze 15 Min. kochen lassen. Zitronensaft und saure Sahne zufügen. Die Lunge vor dem Servieren nochmals abschmecken.