

Rezept

## Kalbslüngerl (Beuscherl)

Ein Rezept von Kalbslüngerl (Beuscherl), am 21.03.2023

### Zutaten

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