

Rezept

Lüngerl vom Reh

Ein Rezept von Lüngerl vom Reh, am 28.03.2025

Zutaten

1 Bund Suppengrün	300 ml Rotwein
100 ml Rotweinessig	2 Lorbeerblätter
2 Nelken	2 Zitronenscheiben
1 Rehlunge	1 Rehherz
1 Zwiebel	30 g Butter
40 g Mehl	6 kleine Gewürzgurken mit Flüssigkeit aus dem Glas
200 g Sahne	2 Zweige Majoran
1 Msp. Senf	1 Spritzer Aceto balsamico
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Suppengrün putzen, würfeln und mit Rotwein, Essig und 1/2 l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Lorbeerblätter, Nelken und Zitronenscheiben zufügen. Lunge und Herz darin 1 Std. leise köcheln lassen.
2. Die Innereien herausnehmen und abkühlen lassen. Zwischenzeitlich den Sud auf die Hälfte einköcheln lassen und durch ein Sieb passieren. Zwiebel schälen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Mehl zufügen und anschwitzen. Den Rotweinsud mit 200 ml Gurkenflüssigkeit und der Sahne verrühren, zu den Zwiebeln geben und aufkochen lassen. Innereien und Gewürzgurken in feine Streifen schneiden, mit der Sauce mischen. Mit Majoranblättchen, Senf, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.