Riesling- Beuschel

**Zutaten
für 6 Portionen**
600 g Kalbsbeuschel (Lunge)
1 Kalbsherz
1 Bund Wurzelwerk
4 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
1 Zwiebel
Salz
40 g Butterschmalz
30 g Mehl
2 große Kapernbeeren
3 Schalotten
10 g Sardellenfilet
1 Knoblauchzehe
1 KL Zitronenschale
1 EL Petersilie (fein gehackt)
1 Schuss Essig
1/4 l Riesling
Zucker, weißer Pfeffer aus der Mühle
1 EL Majoranblätter
1 Messerspitze Senf
2 EL Sauerrahm
4 cl Schlagobers
1 Schuss Zitronensaft

1. Kalbslunge von Luft- und Speiseröhre­ befreien, gut wässern.

2. Ausreichend kaltes Wasser zustellen und Lunge sowie geputztes Herz mit Wurzelwerk, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, Thymian, Salz und halbierter sowie an den Schnittstellen dunkelbraun angerösteter Zwiebel kochen.

3. Lunge nach etwa 1 Stunde herausnehmen. Herz weiterkochen, bis es wirklich weich ist, und auch aus dem Sud heben.

4. Beuschelsud aufkochen und kräftig einkochen lassen. Lunge und Herz feinnudelig schneiden, knorpelige Stücke entfernen.

5. Butterschmalz erhitzen, Mehl einstreuen und hellbraun anrösten. Mit Riesling ablöschen und Kapern, Zwiebeln, Sardellenfilet, Knoblauch, Zitronen­schale und Petersilie (alles fein gehackt) beigeben. Weiterköcheln lassen.

6. Sud zugießen und ca. 15–20 Min. sämig einkochen. Beuschel zugeben, mit Salz, Pfeffer, Essig, Zucker, Majoran und Senf abschmecken. Sauerrahm und Schlag­obers unterrühren, etwas weiter­köcheln lassen, mit Zitronensaft abschmecken.