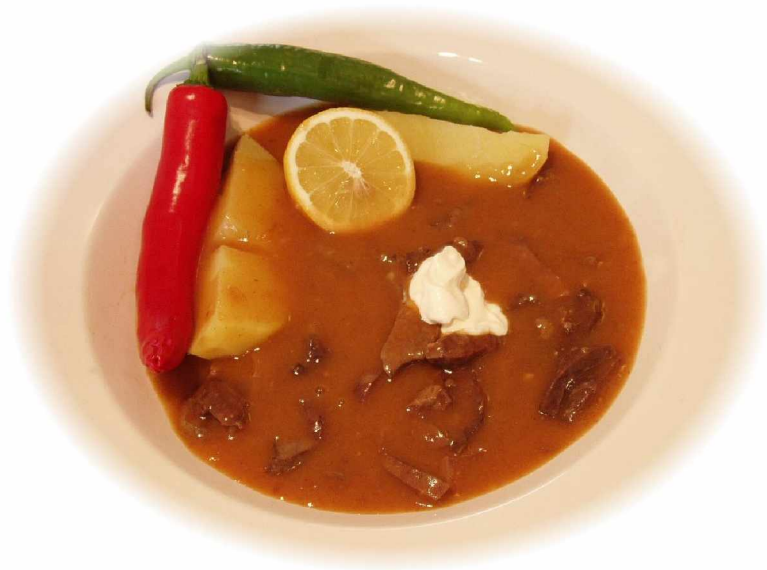


Saures Beuschel

(Innereien vom Schwein in einer pikanten leicht säuerlichen Zwiebelrahmsoße)

Zutaten

- 1,5 kg Schweine -Herz,
-Lunge, -Zunge und
-Leber
- 4 EL Mehl
- 1 TL Paprikapulver
- 2 Zwiebeln
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Zitronröhre
- Sauerrahm
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

Die Innereien mit kaltem Wasser waschen. In einen großen Topf 1 l Wasser aufsetzen. Herz und Zunge mit den Gewürzen (Lorbeer-, eine Scheibe Zitrone, einige Pfefferkörner, ein TL Salz) 20 Minuten abgedeckt kochen. Danach Lunge und Leber dazugeben und weitere 20 Minuten kochen. Alles herausnehmen, etwas abkühlen lassen, in fingerdicke Stücke schneiden und beiseite stellen.

*

In einer großen Pfanne die gehackte Zwiebel glasig dünsten, mit Mehl und Paprikapulver zu einer hellbraunen Einbrenne rühren. Das Kochwasser mit dem Schneebesen untermischen bis eine sämige Soße entstanden ist. Durch ein Sieb ziehen, die in Streifen geschnittenen Innereien hinzufügen und mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Aufkochen lassen und mit Sauerrahm und Salzkartoffeln servieren.

Das "Beuschel" soll sämig sein und einen pikanten, - etwas säuerlichen Geschmack haben.