

FRÄNKISCHE TAPAS



Saure Lunge

Zutaten:

Lunge von Rind, Schwein ... (hier Lamm)
Ein halber Liter Wasser
Ein viertel Liter Weißweinessig
Ein viertel Liter Weißwein trocken
Ein halber Liter Brühe
Eine Karotte
Eine viertel Knolle Sellerie
Eine Stange Lauch
Zwei Zwiebeln
Zwei Knoblauchzehen

Gewürze:

Zehn Wachholderbeeren
Fünf Pimentkörner
Fünf Pfefferkörner
Zwei Lorbeerblätter
Zitronensaft
Salz

Einbrenne:

Drei Esslöffel Mehl
Drei Esslöffel Butter

Zubereitung:

Lunge mit den Zutaten und Gewürzen eineinhalb Stunden leicht köcheln.

Die Lunge anschließend aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen.

Den Sud in einem Topf abseien. Die erkaltete Lunge in kleine Würfel schneiden.

Aus der Butter und dem Mehl eine Einbrenne herstellen und mit dem Sud aufgießen. Die Konsistenz der Soße über die Zugabe von Sudwasser selbst entscheiden. Jetzt die Lungenwürfel hinzugeben. Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit fränkischen Klößen servieren.