



BERCHTESGADENER KALBSLÜNGERL MIT SEMMELKNÖDL

Winterrezept vom Gasthaus Bier Adam, Berchtesgaden



Berchtesgadener Kalbslünge von Wolfgang Huber, Gasthaus Bier Adam

Zutaten für 4 Personen

Berchtesgadener Kalbslünge mit Beizfond

Beizfond

- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- ¼ Knollensellerie (klein)
- 750 ml Wasser
- 3 Petersilienstängel
- 150 ml Weißwein
- 100 ml Weißweinessig
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Wachholderbeeren
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Pfefferkörner
- 30 g Zucker
- 20 g Salz

Zweckverband Bergerlebnis Berchtesgaden, Maximilianstraße 9, 83471 Berchtesgaden
Tel.: +49 8652 65650-0 | info@berchtesgaden.de | berchtesgaden.de



Zubereitung

Das Gemüse schälen und in feine Würfel schneiden. Alle Zutaten in einen Topf geben und langsam aufkochen. Dann säuerlich-würzig abschmecken. Für die Zubereitung des Lüngerl etwas abkühlen lassen – der Fond wird lauwarm weiterverwendet.

Lüngerl

- 800 ml Beizfond
- 1 Kalbslunge (ca. 300-350 Gramm)
- 1 St. Kalbszunge (ca. 100-150 Gramm)
- 200 g Essiggurken in Streifen geschnitten
- 100 g Butter
- 50 g Mehl
- 50 ml Weißwein
- 150 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 2 EL mittelscharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- Zucker
- Majoran
- gemahlener Kümmel
- Weißweinessig

Zubereitung

Die Kalbsinnereien putzen, mit dem noch lauwarmen Beizfond marinieren und für 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Beize mit Innereien erhitzen und ca. 90 Minuten kochen. Das Fleisch herausnehmen, auskühlen lassen und in feine Streifen schneiden. Beiseitestellen. Den Fond passieren.

Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit dem passierten Beizfond auffüllen und kräftig durchkochen. Die restlichen Zutaten zugeben und eine fein säuerliche Veloute (Samtsauce) herstellen das Ganze kräftig abschmecken. Die Kalbsinnereien und die Essiggurken dazu geben und unterrühren. Aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zucker, Majoran, gemahlene Kümmel und Weißweinessig abschmecken.

Tipp: Fragen Sie bei Ihrem örtlichen Metzger nach: Möglicherweise können Sie für zu Hause auch bereits gebeizte Kalbsinnereien direkt kaufen.



Semmelknödl

- 150 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- 4 altbackenen Semmeln
- 3 Eier
- 1 TL geschnittene Petersilie
- 1 TL Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- gemahlener Kümmel
- Abrieb von Muskatnuss

Zubereitung

Die Semmeln und die Zwiebel fein schneiden. Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen. Mit Milch ablöschen. Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig verarbeiten und kräftig mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Muskatnuss würzen. Die Knödlmasse ungefähr 30 Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen. Aus der Masse 8 kleine Knödl abdrehen und ins kochende Wasser geben. Die Temperatur herunter drehen, so dass die Knödl etwa 8 bis 10 Minuten im siedenden Wasser ziehen.

„Ich lade Euch zum Berchtesgadener Kalbslüngerl mit Semmelknödl nach dem hundert Jahre alten Rezept meines Großvaters ein. Koch unsere Spezialität zu Hause selbst nach oder besucht uns in unserer fast 500 Jahre alten Wirtschaft Bier Adam im Herzen Berchtesgadens: A Guadn wünsche ich in jedem Fall!“

Euer Wolfgang Huber vom Bier Adam in Berchtesgaden