



Als Fleisch noch als Delikatesse galt.

Sich nur die schönsten Stücke vom Tier  
heraussuchen, das gab es früher nicht und sollte  
es auch heute nicht geben!

#nosetotail

# Lungenstrudel

# Lumpi-Strudel

40 dag Kalbsbeuschel (Lunge, Herz, Zunge)  
Schuss Essig  
1 kl. Bund Wurzelwerk  
3 EL Schmalz  
2 kl. Zwiebel  
1/2 Knoblauchzehen  
Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Majoran, frischer Petersil  
1 Ei zum Bestreichen

## ausgezogener Strudel

30 dag Mehl  
1/8 l Wasser (lauwarm)  
1 TL Salz

Die Lunge in reichlich Wasser, mit Essig, Wurzelwerk, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt weichkochen und über Nacht kaltstellen.

Röhren und Schläuche entfernen, danach durch den Fleischwolf drehen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und gemeinsam in heißem Schmalz anschwitzen, ins Beuschel einrühren, mit Salz, Pfeffer, Majoran und gehacktem Petersil würzen.

Strudelteig so dünn wie möglich ausziehen und zirka die Hälfte des Teiges mit flüssigem Schmalz bestreichen.

Beuschelmasse darauf auftragen und zu einem Strudel einrollen. Enden gut verschließen.

Nun den Strudel entweder im Ganzen im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 15-20 Minuten backen.  
Oder in kleine Stücke geschnitten, im kochenden Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen

In Scheiben schneiden und in heißer Suppe oder als Hauptspeise mit süßem Kraut und Erdäpfel servieren.



## Gebacken mit gedünstetem Kraut

Hannah J.

„Schon die Mama meiner Urlioma hat nach dem Schlachttag immer dieses Rezept gekocht“



Gekocht in der Suppe