

# Beuscherl vom Molkeschwein

BRIXENTALER  
ALMSCHWEIN

Holzalm  
KELCHSAU

mit Topfserviettenknödel

Rezept von

CHRISTINE LINDNER  
Restaurant Hotel Penzinghof, Oberndorf i. T.

## Zutaten für 4 Personen

1 STÜCK HERZ VOM MOLKESCHWEIN  
500 G LUNGE VOM MOLKESCHWEIN  
SENFKÖRNER, WACHOLDER,  
FRISCHER THYMIAN, LORBEERBLATT  
1 KAROTTEN  
1 GELBE RÜBE  
½ SELLERIE  
½ LAUCH  
3 ESSIGGURKERL  
10 STÜCK KAPERN MIT STIEL  
SALZ, PFEFFER  
APFELESSIG  
200G BUTTER  
100 G MEHL GLATT  
WEISSWEIN  
RAHM (SAHNE), SCHNITTLAUCH

750 G ENTRINDETES TOASTBROT  
SALZ, PFEFFER, MUSKAT  
100 G ZWIEBEL  
200 ML MILCH  
150 G BUTTER  
6 DOTTER  
250 G TOPFEN (QUARK)  
6 EIKLAR

REGIONALITÄT  
KochArt  
mobil  
SCHMECKT  
DIE

f FOLLOW US ON  
KOGHART.TIROL

Das Beuscherl mit etwas geschlagenem Rahm und viel Schnittlauch garnieren. Mit dem Topfenserviettenknödel servieren.

## ① Beuscherl

### Zubereitung

Das Herz und die Lunge einen Tag lang auswässern.

Anschließend in einen Topf geben und mit den Gewürzen ca. 1 Stunde, bis alles durch ist, kochen. Vom Sud (Sud abseihen und aufbewahren) heraus nehmen und kalt stellen.

Anschließend das Herz und die Lunge sowie die Karotte, gelbe Rübe, Sellerie, Lauch und Essiggurkerl in feine Streifen (julienne) schneiden.

Einen Topf nehmen, Butter bräunen und mit Mehl bestäuben; mit Weißwein und Beuscherl- Sud aufgießen und aufkochen lassen. Danach das geschnittene Fleisch, Gemüse und die Kapern begeben. Mit Apfelessig, Salz und Pfeffer würzen.

## ② Topfenserviettenknödel

### Zubereitung

Das Toastbrot entrinden, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zwiebel anschwitzen, mit Milch aufgießen und über das Toastbrot geben. Butter gut aufschlagen, Dotter langsam begeben, Topfen untermischen und unter die Toastbrotmasse mengen. Eiweiß aufschlagen und zum Schluss unterheben. In Klarsichtfolie in Serviettenknödel formen und dann nochmals mit Alufolie nachdrehen. In einen Topf langsam (ca. 35 min) köcheln lassen (oder bei Dampf im Ofen 100 Grad ca. 35 min. garen).

PRESENTED BY



Bierempfehlung

„SPEZIAL“  
Huber Bräu, St. Johann i. T.

MEHR REZEPTE UNTER

[WWW.KOCHART.TIROL](http://WWW.KOCHART.TIROL)

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

