

Wiener Kalbsbeuschel

Weense kalfslongen

900 gr. kalfslong
1 kalfshart
1 kleine ui
2 wortelen
1 peterseliewortel
¼ knolselderij
1 kleine prei
1 ui
2 laurierbladeren
3 kruidnagels

voor de saus:

4 el. olie
2 volle el. bloem
1 kleine ui
3 augurken
1 el. kappertjes
3 ansjovisjes
1 tl. scherpe mosterd
1 el. witte wijnazijn
2 el. room
1 tl. gedroogde majoraan
½ citroen, sap en geraspte schil
zout en zwarte peper
1 grote augurk
evt.: goulashvocht

De longen, zonder de luchtpijp en de slokdarm, was je eerst goed onder koud water. Steek de long op meerdere plaatsen met een scherp mes in, zodat de bouillon zo meteen in de long kan binnendringen. Snij het hart doormidden en verwijder de zenen en het vet. Maak de groenten schoon en snij ze in grote stukken.

Leg de longen en het hart samen met de groenten, de ui en de kruiden in een grote pan. Overgiet het met koud water zodat het allemaal ruim onder staat en breng het langzaam aan de kook. Laat het rustig onder een deksel pruttelen tot de longen zacht zijn. Dat duurt ongeveer 1½ uur. Haal ze uit de bouillon en laat ze schrikken onder ijskoud water. Leg ze (niet in het water!) in een schaal. Het hart heeft wat meer tijd nodig. Als dat goed gaar is doe je hetzelfde: haal het uit de bouillon en laat het onder koud water schrikken.



Oostenrijk

Zeef nu de bouillon. Vis de laurier, de kruidnagels en de ui tussen de groenten uit. Die mogen weg; de gekookte groenten pureer je en zet je even apart. Breng de gezeefde bouillon weer aan de kook en laat het flink inkoken. Ondertussen snij je de longen en het hart eerst in dunne plakken, dan in heel dunne reepjes.

Nu maken we de saus. Verhit daarvoor de olie in een pan met dikke bodem. Bestrooi het met de bloem, meng het goed en laat het bruin bakken. Dan gaat de gesnipperde ui erbij. Terwijl die een paar minuten mag meebakken hak je de augurken, de kappertjes en de ansjovisjes fijn. Die gaan samen met de gepureerde groenten en de mosterd in de pan. Laat het even goed heet worden en giet er dan de hete bouillon bij, zodat er een licht gebonden, waterige plas saus hebt. Laat het geheel nu rustig inkoken tot een mooi dikke, mollige saus.

Nu roer je de room door de saus, samen met de wijnazijn, de citroen (schil en sap) en de majoraan. Kruid de saus naar smaak met peper en zout. Roer het goed om en leg er de repen long en hart in. Laat de saus nu twintig minuten tegen de kook aan trekken, maar zorg ervoor dat de saus niet meer kookt.

Voor het opdienen snij je een grote augurk in de lengte in heel fijne reepjes. Schep de Weense kalfslongen in een diep bord, bestrooi het met reepjes augurk en serveer het met Semmelknödel of een paar schijven Serviettenknödel. Heb je nog wat saus van de goulash van (eer)gisteren over? Giet daarvan dan een hete lepel over de kalfslongen. Dan heb je een echte Altwiener Salonbeuschel.