

ANTIPASTI E SNACK

# Kalbsbeuschel

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## PREPARAZIONE

- 1 Cuocere a fuoco lento in 1 lt di acqua 1 polmone di vitello, 1 cuore di vitello, 1 cipolla, 1 foglia di alloro, un po' di timo, 1 carota, 1 cucchiaio da tavola di sale. Nel frattempo soffriggere 100 g di farina ed 1 cipolla finemente tritata in 100 g di burro. Aggiungere un trito di 2 cetrioli sott'aceto, 2 acciughe, 1 cucchiaio da caffè di capperi, un po' di scorza di limone e prezzemolo. Irrorare con il brodo di cottura della coratella, aggiungere un po' di senape e succo di limone e continuare la cottura per ¼ d'ora. Successivamente aggiungere il polmone ed il cuore tagliati a striscioline, dare un'ultima bollita ed aggiungere infine ¼ lt di panna. Servire con canerderli (Semmelknodel).