

## Alter Klassiker: Rehbeuschel

REZEPT VON HERBERT HAUSMAIR

Herbert Hausmair  
betreibt das bekannte  
Wiener Wirtshaus  
„Hausmair's Gast-  
stätte“ im 7. Wiener  
Gemeindebezirk.



### ZUTATEN

(8 Portionen)

#### Rehbeuschel

3 Rehlungen  
3 Rehherzen  
3 Rehzungen  
Zitronenzesten (nur Schale)  
3 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel, fein gehackt  
60 g Kapern  
1 Tube Sardellenpaste  
3 Gewürzgurken (mit etwas Saft)  
1 kleiner Bund frische Petersilie (gezupft)  
200 ml Sonnenblumenöl  
150 g glattes Mehl  
1 l Wildfond, Rindssuppe oder Beuschelbrühe  
Estragonsenf  
Salz  
Essig



FOTOS WEIDWERK/LANDBAUER (5), GRASBERGER (1)

#### Zubereitung

Das Beuschel (Lungen, Herzen und Zungen) am Vortag in einen großen Topf geben, vollständig mit Wasser bedecken und mit einem kleineren Deckel beschweren, sodass die Innereien zur Gänze im Wasser sind; zuerst aufkochen, dann für etwa 2,5–3 Stunden auf kleiner Flamme ziehen lassen. Danach Brühe in einen Topf abseihen und die Zungen in noch heißem Zustand schälen. Die Innereien bei Zimmertemperatur auskühlen lassen, ehe man sie in den Kühlschrank gibt und über Nacht in der Kühlung lässt. Die Lungen sollten unbedingt in einem Gefäß gepresst werden, sodass sie am nächsten Tag gut verarbeitet werden können.

Am Tag der Zubereitung Zitronenzesten und den geschnittenen Knoblauch in einen Topf geben. Dazu

kommen die fein gehackte Zwiebel, die Kapern, die Sardellenpaste, die Gewürzgurken und ein kleiner Bund gezupfte Petersilie. Das Ganze mit dem Mixstab fein pürieren.

Lungen, Herzen und Zungen in Streifen schneiden. Sonnenblumenöl in einer Pfanne leicht erhitzen, das Mehl unter ständigem Rühren beigeben und eine „Einbrenn“ erzeugen. Danach die zuvor hergerichtete Gewürzmischung hinzufügen und trocken rösten. Im Anschluss mit Wildfond, Rindssuppe oder mit der Beuschelbrühe des Vortags aufgießen, aufkochen lassen und mit Estragonsenf und einer Prise Salz würzen. Das Beuschel beigeben, durchgaren und je nach Belieben mit Essig verfeinern. Unser Beilagentipp: Semmelknödel. – Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

In „Hausmair's Gaststätte“ gibt es das ganze Jahr über Wild auf der Speisekarte.  
Der direkte Draht zum „Wilden Wirt“: [www.hausmair.at](http://www.hausmair.at)



Eine Fotostrecke und einen  
Videoclip finden Sie auf  
unserer neuen Website:  
[weidwerk.at](http://weidwerk.at)