

Saueres Lüngerl mit frischen Gnocchi

Ich hatte noch Schweineherz und -lunge vorrätig. Und da das zubereitete saure Lüngerl vor einiger Zeit sehr gut gelungen ist und geschmeckt hat, habe ich es einfach nochmals zubereitet.

Diesmal habe ich frische Gnocchi als Beilage gewählt. Die Gnocchi sind aus der Pasta-Fabrik in der Nähe meines Wohnortes. Sie gelingen sehr gut und sind sehr zart und schmackhaft. Wirklich sehr lecker.

Saueres Lüngerl mit frischen Gnocchi



28. Juli 2017

von [Thobie](#)

Kategorie [Innereie](#)

Ein sehr leckeres Innereien-Gericht

Personen

2



Anmerkungen

Mein Rat: Wenn man Herz und Lunge zusammen mit Zwiebel und Knoblauch nicht richtig anbraten kann, weil sie zuviel Marinade gezogen haben und sich somit zuviel Flüssigkeit bildet, dann gibt man einfach das Mehl hinzu, bereitet eine Mehlschwitze und löscht mit der Marinade ab.

Noch ein Rat: Wer es einfach haben möchte, bereitet die Gnocchi nicht separat zu. Sondern gibt sie einfach einige Minuten vor Ende der Garzeit in die Sauce des Lüngerl und gart sie dort einige Minuten mit.

Zutaten

- 300 g Schweineherz
- 150 g Schweinelunge
- 250 g frische Gnocchi

Für die Marinade:

- 6 Wacholderbeeren
- 2 Gewürznelken
- 6 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 8 EL Rotwein-Essig
- 500 ml Fleischfond

Für die Sauce:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Butter
- 2 EL Mehl
- 1 Bio-Zitrone (Schale)
- 6 Sardellen (Glas)
- 1–2 EL Schmand
- Salz
- Pfeffer

- Parmesan

Anleitung

Für die Innereien:

1. Herz und Lunge mit dem Sieb aus der Marinade herausheben. Gewürzsäckchen entfernen. Marinade aufbewahren.
2. Schale von der Zitrone abreiben. Sardellenfilets sehr fein hacken. Petersilie kleinwiegen
3. Eine große Portion Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Herz und Lunge ebenfalls hinzugeben und mit anbraten. Mehl dazugeben und anbraten. Das Mehl soll dunkelbraun werden. Mit der Marinade ablöschen und alles gut verrühren. Schmand

hinzugeben. Zitronenschale und Sardellen hinzugeben.
Alles verrühren, salzen und pfeffern und zugedeckt bei
geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.