



HERZ LUNGEN GULASCH

Ausgangsmaterial

1.500 kg	Kalbsherz frisch
1.500 kg	Kalbslunge frisch

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

0.500 kg	Zwiebeln in Scheiben
0.100 kg	Knoblauch frisch

Für die Sauce

2.700 kg	Kaltes Wasser	
0.300 kg	Rotwein	
0.240 kg	Paco Sauce braun.....	Art.-Nr. F011
0.120 kg	Paco Sauce Tomate.....	Art.-Nr. F012

Arbeitsanleitung

1. Kalbsherz und Lunge gut säubern und würfeln (4x4 cm).
2. Herz und Lunge sehr scharf in der Pfanne anbraten.
3. Danach die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und ca. 4 min dünsten.
4. Das kalte Wasser und den Rotwein mit dem Saucenpulver kräftig mit dem Stabmixer mischen.
5. Die Zutaten zusammen in einen Topf geben und ca. 1 Std. 45 min auf kleiner Temperatur kochen lassen.
6. Vor dem Servieren mit etwas Rahm verfeinern.

Bemerkung, Variante

Beim Servieren etwas Schnittlauch darüber streuen. Als Beilage eignen sich Reis, Teigwaren, Polenta.