Kalbsrahmbeuscherl

* Salz, Pfefferkörner, Essig, Lorbeerblätter einen Fond kochen.
* Herz und Lunge drin weich kochen so das es sich wen kalt

ist mit der Wurstmaschiene schneiden lässt (juliene)

* Einbrenn machen mit Zwiebel brunoise und mit dem Fond aufgießen.
* Herz, Lunge, Kapern, Essiggurken, Petersilie
* juliene schneiden und zur Sauce geben.
* Mit Senf, Kümmel gemahlen, Essig, gehackte Sardellen
* Knoblauch abschmecken…