Lungenhaschee

(etwa 4 Portionen)

1 kg Lunge vom Schwein
2 L. Wasser
Salz
1 Bund Wurzelwerk
1 Lorbeerblatt
Gewürzkörner
Öl zum Braten
2 Zwiebeln
dunkler Soßenbinder
2 EL. Essig
2 EL. Zucker

- Die Lunge gründlich waschen und in grobe Stücke teilen.
- Die Lunge in Salzwasser mit Wurzelwerk, Lorbeerblatt und Gewürzkörner gar kochen (etwa 1 Stunde).
- Die gare Lunge aus der Brühe rausnehmen.
- Die Brühe durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen.
- Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
- In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel zart bräunen.
- Etwas Brühe auffüllen und mit Soßenbinder andicken, so dass eine sämige Soße entsteht, diese dann zurück in den Topf gießen.
- Die Lunge in kleine Stücke schneiden und zurück in den Topf geben.
- Das Ganze mit Essig und Zucker süßsauer abschmecken.

Dazu passt Mauke.