

ZUNGE IN WEISSER SAUCE

ZUTATEN

750 g Rinderzunge

Für den Sud:

1 ½ l Salzwasser

1 kleines Suppengrün

1 Zwiebel

½ Lorbeerblatt

6 Pfefferkörner

Für die Sauce:

40 g Butter

40 g Mehl

½ l Sud (evtl. etwas mehr)

Salz, Pfeffer

3 EL Weißwein/Traubensaft

2 EL Crème fraîche

ZUBEREITUNG

Variationsmöglichkeit:

Schinken/Rauchfleisch, gewürfelt

Pilze, gebraten

Für den Sud in einem Suppentopf das Salzwasser mit allen Zutaten zum Kochen bringen, die Zunge einlegen und zugedeckt langsam weichkochen. Garzeit ca. 1–1½ Stunden. Die Zunge herausnehmen, kalt überbrausen, die Haut abziehen, Knorpelteile entfernen. Den Sud abseihen.

Für die Sauce aus Butter und Mehl eine helle Einbrenne anrühren, nach und nach mit dem Sud aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Traubensaft abschmecken. 15 Minuten kochen.

Ggf. den Schinken/das Rauchfleisch und/ oder die gebratenen Pilze zugeben.

Zum Schluss die Crème fraîche unterheben.

Die Zunge in Scheiben schneiden, in der Sauce erwärmen. In einer vorgewärmten Ragout-schüssel anrichten.

Tipp: Als Beilagen passen Nudeln, Reis, Kartoffelbrei und grüner Salat.

