

Rinderzunge



Zutaten

Für den Sud und die Rinderzunge

- einen Tag vorher zubereiten -

- 1 kg Rinderzunge
- 1 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter
- 1 EL Pfefferkörner
- 150 ml Rotwein
- 1 Liter Salzwasser

Für die Soße

- 1 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 1 TL Zucker
- 1 EL Tomatenmark 3-fach konzentriert
- etwas Kaffeesahne
- etwas Rosenpaprika
- Salz
- Pfeffer
- 1 Schuss Portwein

Zubereitung

Sud

Die Rinderzunge waschen, trockentupfen und salzen, falls sie nicht gepökelt ist. Salzwasser zum Kochen bringen. Suppengrün waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und auch in grobe Stücke schneiden.

Nun das Suppengrün, die Zwiebel, den Knoblauch sowie die restlichen Zutaten ins kochende Wasser geben. Am Schluss die gesalzene Rinderzunge mit hineinlegen und 2½ - 3 Stunden köcheln.

Die Zunge ist gar, wenn man sie an der Spitze mit einer Gabel oder einem Holzspießchen leicht einstechen kann. Nach dem Ende der Garzeit, die Zunge für einige Minuten in kaltes Wasser legen, damit man sie mühelos von der Haut befreien kann.

Den Sud durch ein Sieb gießen und die erkaltete Zunge hineinlegen und bis zum nächsten Tag kühl stellen. Die aufgefangene Gemüsemasse kann in ein Behältnis gegeben werden und für ein anderes Gericht eingefroren werden.

Soße

Eine Tasse Sud in ein Schälchen geben und das Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Die Zunge aus dem kalten Sud nehmen und bereitstellen.

Das angerührte Mehl, die Zutaten für die Soße, außer dem Portwein, zu dem Sud geben und alles gut verrühren. Die Soße aufkochen und die Zunge oben auf legen. Bei niedriger Temperatur das Gericht 20 Minuten köcheln. Vor dem Servieren den Portwein unterrühren und alles nochmal abschmecken.

Beilagen

Salzkartoffeln und Stangenbohnen