

Zubereitung Rinderzunge

Die Rinderzunge unter fließendem, kaltem Wasser sorgfältig abwaschen, in einem großen Topf mit reichlich kaltem Wasser ansetzen und zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit zwei bis drei Zwiebeln halbieren und mit den Schnittflächen nach unten in einer Pfanne anrösten. Die Schnittflächen sollten dunkelbraun sein, dann bekommt die Brühe eine schöne dunkle Farbe.

Die Zwiebelhälften zusammen mit Sellerie, Lauch, Karotten, Petersilienwurzel, einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und Wacholderbeeren und einer Prise Muskatnuss zur Zunge in den Topf geben. Die Zunge bei kleiner Flamme gar kochen (je nach Größe 2-3 Stunden). Die Zunge ist gar, wenn sich die Zungenspitze mit einer Fleischgabel ohne Widerstand leicht durchstechen lässt.

Die gegarte Zunge kalt abwaschen und die Haut komplett abziehen. Die Brühe durch ein feines Sieb geben.

Die Zunge kann auch ohne Gemüsezugaben gekocht werden, dann wird sie besonders fein im Eigengeschmack. Die Brühe als Saucenfond verwenden, das Gemüse passieren und mit Madeira abschmecken. Je nach Geschmack kann das Ragout auch mit frischen Champignons verfeinert werden.

Wir empfehlen unsere hausgemachten Sausischen als Einlage.