

Rinderzungenragout



Zutaten1 : für 4 Personen

1 Rinderzunge ca 1,5 Kg
frisch/gepöckelt
ca 3l Wasser
1 Bund Suppengrün
ca 15 Körner Piment
ca 15 Körner Pfeffer schwarz
2 mittelgroße geschälte Zwiebeln
2 mittelgroße Lorbeerblätter
ca 40 gr Salz
15-20ml Essig 10%

die Zutaten 1 alle zusammen mit
der Zunge in einen Topf geben
und ca 2-2,5 Std kochen



nach dieser Zeit ausprobieren, ob sich
die Haut leicht von der Zunge lösen läßt.
Wenn ja, ist das Fleisch weich. Die
Zunge aus dem Topf nehmen und die
Haut noch im heißen Zustand zügig ab-
ziehen.

Vorsicht heiß!



Nun die Zunge in Würfel schneiden.



Als nächstes die 75 gr Butter, die gr. Zwiebel und die Champignons aus den Zutaten 2 in einen Bräter geben und langsam köcheln lassen, bis das Wasser aus den Pilzen komplett verkocht ist.

Dann die Pilze mit den 60gr Mehl bestäuben und eine Einbrenne herstellen.

Danach die Sahne, den Rotwein und die Brühe dazugeben.

Wenn alles sämig aufgekocht ist, die Zungenwürfel dazugeben und alles nocheinmal aufkochen lassen.

zum Zungenragout passen - Salzkartoffeln
- Semmelknödel
- Bohnensalat grün oder gelb
- Rote Beetesalat
- Spargel
- oder was beliebt

Wenn nun alles aussieht, wie auf dem ersten Bild,
ist es zumindestens vom ansehen gut gelungen.

Wenn es dann auch noch schmeckt, darf man
sich getrost auf die Schulter klopfen.

Gutes gelingen