Rinderzunge mit Meerrettichsauce

Mit dem Rezept für eine Rinderzunge mit Meerrettichsauce lässt sich ein wahres Gourmetgericht zubereiten, das bei Gästen bestimmt gut ankommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 4,0 h

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 5,5 h



Zutaten

1 Stk.	Rinderzunge
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Lorbeerblätter
2 Stk.	Nelken
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Sauce

1 Becher	Schlagobers
2 EL	Meerrettich

Zubereitung

1. Für die Rinderzunge mit Meerrettichsauce als erstes die Zunge mit einer Bürste unter fließendem Wasser gründlich abschrubben.

2. Dann Wasser in eine Schüssel geben, Salz zufügen und die Zunge für mindestens eine Stunde darin einweichen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.

3. Danach Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Zunge hineingeben. Anschließend Zwiebeln, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer und Nelken zugeben und verrühren. Die Mischung nun bei mittlerer Hitze für gut vier Stunden köcheln lassen. Währenddessen den Meerrettich und den Schlagobers in eine Schüssel geben, mischen, bis sich eine glatte Masse ergibt. Anschließend kalt stellen.

4. Die Zunge danach aus dem Topf nehmen und mit einem sehr scharfen Messer die äußere Schicht der Zunge entfernen. Die Zunge nun in feine Scheiben schneiden und aneinandergelegt auf einem Teller anrichten. Den Teller nun für eine Minute bei 750 Watt in die Mikrowelle stellen. Herausnehmen und zusammen mit dem Schlagobersmeerrettich servieren.

Tipp

Die Rinderzunge mit Meerrettichsauce schmeckt mit Salzkartoffeln serviert, einfach wunderbar. Jedoch schmeckt die Zunge auch mit frischem Schwarzbrot sehr gut.