

Rinderzunge richtig kochen

Zunge wird nur selten zubereitet, deshalb wissen nicht viele, wie man Rinderzunge richtig kochen sollte. Dieses Rezept hier zeigt, wie es funktioniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

| | |
|----------|--------------------------|
| 800 g | Rinderzungen |
| 1 Bund | Suppengrün |
| 1 Stk. | Lorbeerblatt |
| 1 l | Wasser |
| 2 Stk. | Nelken |
| 2 Stk. | Karotten |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stange | Lauch |
| 200 ml | Wasser |
| 40 g | Mehl |
| 200 ml | Madeira ((Wein)) |
| 200 ml | Sauerrahm |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

Zubereitung

1. Um Rinderzunge richtig zu kochen die Zunge zunächst gründlich waschen. Das Suppengrün schälen und grob würfeln und mit Wasser, Zunge und Lorbeerblatt in einem großen Topf erhitzen. Bei mittlerer Hitze ca. 90 Minuten köcheln lassen.
2. Karotten und Zwiebel schälen und klein schneiden. Lauch putzen und in Stücke schneiden. Karotten, Zwiebel und Lauch in etwas Wasser geben, erhitzen und darin ca. 15 Minuten

dünsten. Abseihen und die Sauce auffangen.

3. Mehl in etwas kaltem Wasser glatt rühren und in die Sauce einrühren, um sie zu binden. Madeira unterrühren und den Topf vom Herd nehmen. Schlagobers einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Zunge aus der Brühe nehmen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Die Haut von der Zunge entfernen. Dann die Zunge in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten und servieren.

Tipp

Wer Rinderzunge richtig kochen möchte, serviert sie am besten mit Kartoffeln oder Bandnudeln.