

# Zunge mit Meerrettichsauce

Zugegeben, Zunge mit Meerrettichsauce ist nicht jedermanns Sache. Wer das Gericht jedoch mag, kann es mit diesem Rezept ganz einfach selbst zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 1,2 h

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

6 Stk. Schweinszungen
2 l Wasser
1 Bund Suppengrün
1 Prise Petersilie
0.5 Stk. <u>Zwiebel</u>
6 Stk. Pfefferkörner
2 EL Mehl
2 EL <u>Butter</u>
1 Stk. Meerrettich (ca. 10 cm)
100 ml <u>Schlagobers</u>
1 Prise <u>Salz</u>
1 Prise <u>Pfeffer</u>

## Zubereitung

1. Für die Zunge mit Meerrettichsauce zuerst die Schweinezungen gründlich unter fließendem Wasser abwaschen. Das Suppengrün schälen, putzen und grob würfeln. Zwiebel schälen.
2. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und mit Fleisch, Suppengrün, Zwiebeln und Pfefferkörnern zum Kochen bringen. Ca. 1 Stunde köcheln lassen, dann alles abkühlen lassen.
3. Die Zungen herausnehmen und die Brühe abseihen und beiseite stellen. Auf den Zungen die lederartige Haut entfernen. Dann das Fleisch in Scheiben schneiden und warm stellen.

4. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und das Mehl darin anschwitzen. Nach und nach die Brühe dazugeben und alles gut verrühren, bis die gewünschte Konsistenz der Sauce erreicht ist.
5. Kren schälen und reiben. In die Sauce rühren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Schlagobers einrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Abschmecken und bei Bedarf bis zur gewünschten Schärfe noch mehr Kren einrühren.
6. Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Fleisch mit der Sauce anrichten. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

## Tipp

Zur Zunge mit Meerrettichsauce schmecken Kartoffeln oder Knödel.