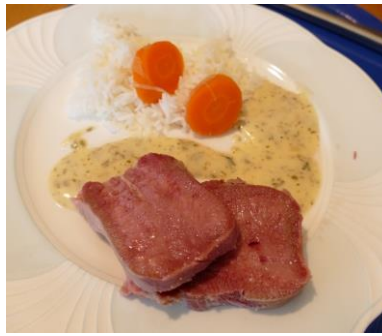


Kalbszunge

Mit Kräuter-Sahnesoße



für 4 Personen

900 g Kalbszunge:

- gut waschen und in kochendes Salzwasser geben (wenn die Zunge bereits „gesalzen“ gekauft wurde, kein Salz mehr!)

1 Bund Suppengrün

1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt

- zugeben und ca 1 ½ Stunden köcheln.

- Zunge aus der Brühe nehmen, die Haut abziehen und parieren (am Schlund Sehnen, Fett usw. wegschneiden). Wieder in die Brühe legen.

Kräutersahne:

- Eine Schalotte fein würfeln, in Butter anschwitzen, 1 EL Mehl mitschwitzen und unter Rühren mit Zungenbrühe aufgießen. Weißwein, Senf und Sahne oder Crème fraîche zugeben. Pfeffern und evtl. salzen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen. Fein gehackte Kräuter zugeben.

- Die Zunge in Scheiben schneiden, mit Soße und Reis servieren.

Alternativ:

Madeirasoße



Guten Appetit!