

Rezept

Rinderzunge

Zungenfleisch wird nicht gebraten, sondern gekocht – und zwar ziemlich lange (2 ½ bis 3 Stunden).

Es gibt gepökelte und frische Zunge. Barbara nimmt immer frische, da sie besser schmeckt.

| | |
|---|--|
| Ca. 2 Liter Wasser | In einem großen Topf zum Kochen bringen. Der Topf soll so groß sein, dass die Zunge hineinpaßt. (Vgl. Foto „ Blick in die Küche “) |
| 1-2 Lorbeerblätter | |
| Salz, Pfeffer | |
| 1 frische Rinderzunge | Waschen und ins kochende Wasser geben. Die Zunge soll knapp bedeckt sein. Evtl. noch etwas Wasser dazugeben. |
| 2 Zwiebeln | Gemüse putzen und im Ganzen oder halbiert mit in den Topf geben. (Vgl. Foto „ Blick in die Küche “) |
| 2 Karotten (oder 1 große) | |
| Ca. 1/3 Knollensellerie | |
| 1 Lauchstange | |

Alles zusammen (bei einer kleinen Zunge) ca. 2 ½ Stunden kochen. Bei einer großen Zunge können es auch 3 Stunden sein. Um zu testen, ob die Zunge gar ist, sticht man mit einem kleinen scharfen Messer (Küchenkneipchen bzw. [Windmühlenmesser](#)) in die Spitze (Vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“) der Zunge: Wenn die Spitze weich ist, also das Messer easy reingeht, ist die Zunge durch, d.h. es ist dann *alles* weich.

Barbara ist der Meinung, dass ein Schnellkochtopf zwar möglich, aber ihrer Ansicht nach unpraktisch ist, wenn man überprüfen will, ob das Fleisch gar ist. Deshalb nimmt sie einen normalen Topf.

Die gegarte Zunge aus dem Topf nehmen und die Haut abziehen, die auf der äußeren (konvexen) Seite der Zunge und rund um die Spitze ist. (Vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“)

Im dickeren Fleischteil an der (konkaven) Unterseite gibt es manchmal glibberige Stellen – die sollte man abschneiden.

Danach die Zunge in Scheiben schneiden. (Vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“)

Beilagen:

| | |
|----------------|-----------------------------|
| Salzkartoffeln | Fest kochend (nicht mehlig) |
|----------------|-----------------------------|

| | |
|-----------------|--|
| Flüssige Butter | Leicht gebräunt und etwas gesalzen (Vgl. Foto oben) |
|-----------------|--|

| | |
|--------------------------------|--|
| Karottengemüse | |
|--------------------------------|--|

| | |
|--------------------------------|--|
| Selleriegemüse | Man nehme dazu die anderen 2/3 des obigen Knollenselleries |
|--------------------------------|--|