



Gepökelte Rinderzunge in Rotwein mit karamellisierten Schalotten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Für Innereien - Enthusiasten, klassisch, beliebt wie eh und je!

Zutaten

- Für die Rinder Zunge:
- 1, 2 kg gepökelte Rinderzunge (Beim Metzger vorbestellen)
- 2 schwarz gebrannte Zwiebeln
- 300 g Suppengemüse aus: Möhren, Porrée, etwas Sellerie, Petersilienstängel
- 1 Lorbeerblatt, 5 - 6 Pfefferkörner, 2 Nelkenköpfe, 5 - 6 Wacholderbeeren, wenig Salz
- 1/2 l trockener Rotwein
- 1 El Mehl
- Etwas Butter
- Für die Schalotten:
- 300 g gleichmäßig, kleine Schalotten, geschält, gewaschen
- (Geht auch mit Perlzwiebeln ohne Essig aus dem Supermarkt)
- 1 El Zucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für das junge Gemüse:
- 1 Bündchen junge, gleichmäßig kleine Frühlingsmöhren
- Etwas Butter
- Etwas Mineralwasser
- 350 g Romanesco oder Broccoli in gleichmäßigen Röschen
- 2 El frisch gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Zunächst die Rinderzunge unter fließendem Wasser waschen und in ausreichend kochendes Wasser mit wenig Salz geben.

Schritt3

Aufkochen lassen, abschäumen, das Suppengemüse und die Gewürze zufügen.

Schritt4

2 Zwiebeln mit Schale halbieren und auf den Schnittflächen, in einer Stielpfanne ohne Fett, schwarz rösten, ebenfalls zum Ansatz geben. Leise ca. 2 Stunden köcheln lassen und dann zum Zungen - Spitzentest schreiten.

Schritt5

An der Zungenspitze kann man an besten erkennen, ob die Zunge schön weich gekocht ist, ev. etwas weiter kochen lassen.

Schritt6

Heraus nehmen und in kaltem Wasser "abschrecken" und "noch warm" die weiße Zungenhaut entfernen. (Das geht schlechter wenn sie kalt ist)

Schritt7

Den Schlund etwas parieren, abschneiden, in Scheiben aufschneiden und in der Zungenbrühe warm halten.

Schritt8

Die Rotweinsöße:

Schritt9

Mit etwas Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen.

Schritt10

Mit etwas von der Zungenbrühe und dem Rotwein aufgießen, ca. 10 min. leise auf die benötigte Menge einköcheln lassen, nachschmecken.

Schritt11

Gern gebe ich kurz vor dem Servieren etwas braune Butter für einen tollen Geschmack darüber.

Schritt12

Die Schalotten:

Schritt13

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf goldbraun brennen und mit etwas Zungenbrühe

aufgießen. Sirup ähnlich einkochen, reduzieren und die Schalotten darin "bissfest" dünsten, nicht zerfallen lassen.

Schritt14

Das Gemüse:

Schritt15

Die ganzen, jungen Möhren putzen, waschen, etwas vom Grün stehen lassen. In heißer Butter mit etwas Zucker kurz angehen lassen und mit Mineralwasser angießen, "bissfest" bei geschlossenem Deckel dünsten. (à la Vichy - Karotten)

Schritt16

Die Romanesco - oder Broccoliröschen in Salzwasser ebenfalls "bissfest" blanchieren und in etwas Zungenbrühe heiß halten.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

2 - 3 Zungenscheiben anrichten, saucieren und darüber die Schalotten geben, das bunte Frühlingsgemüse drum herum placieren.

Schritt19

Dazu passen junge Kartoffeln genau so gut wie Pasta, Fingernudeln oder Herzogin Kartoffeln.

Rezeptart: Rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gepoekelte-rinderzunge-in-rotwein-mit-karamellisierten-schalotten/>