

FRÄNKISCHE TAPAS



Rinderzungensalat

Zutaten:

Eine Rinder- oder Kalbszunge
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
10 Pfefferkörner
1 Pimentkorn
1 TL Zucker
1 TL Salz

Für die Salatsoße:

1 Zwiebel
Essiggurken
Essig und Öl
Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung:

Die Rinderzunge 10 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend neues Wasser aufsetzen und die Zunge mit den Gewürzen 1 1/2 Stunden garen lassen. Nach einer Stunde die Rinderzunge aus dem Sud nehmen, etwas abkühlen lassen und die Haut entfernen. Anschließend kommt sie in den Topf zurück und gart noch einmal eine halbe Stunde. Dann ist sie fertig.

Die Rinderzunge und eine Zwiebel in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebelringe anbraten und mit etwas Wasser ablöschen.

Aus dem Zwiebelsud, dem Essig und dem Öl eine Salatsoße herstellen.

Mit Salz und Pfeffer und einer Brise Zucker abschmecken.

Essiggurken in feine Scheiben schneiden, zur Rinderzunge hinzugeben und mit den Sud vermengen. Einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Tipp: Wer eine gepökelte Zunge verwendet, sollte sparsam mit dem Salz umgehen.