

# FRÄNKISCHE TAPAS



## Lammzunge mit Erbsenpüree

### Zutaten Vorsud:

Gemüsebrühe  
Zwiebeln  
Karotten  
Selleriestücke  
5 Wacholderbeeren  
5 Pimentkörner  
2 Lorbeerblätter  
5 Nelken  
10 Pfefferkörner  
Salz

Lammzungen (eine pro Person)

### Zubereitung:

Die Lammzunge waschen und das Wurzelgemüse kleinschneiden. Nelken, Pimentkörner, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zerstoßen und alle Zutaten in einen Topf mit ausreichender Gemüsebrühe geben. Die Zunge bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten köcheln. Anschließend die Zungen aus dem Sud nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit einem scharfen Messer die Haut der Zunge entfernen.

### Zutaten für neuen Fond:

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
5 getrocknete Tomaten  
1 EL Honig  
1/2 TL Kurkuma  
1/2 TL Paprika edelsüß  
6 Kardamonkapseln zerdrückt  
1/4 TL Kreuzkümmel  
1/4 TL Zimt  
Chili, nach belieben  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung der Zunge:

Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden und in einer Pfanne andünsten. Jetzt alle Zutaten in einen Topf geben und mit den enthäuteten Zungen weitere 40 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen.

In der Zwischenzeit den Kartoffelbrei und das Erbsenpüree zubereiten.

Für die Erbsen einfach die gewünschte Menge weichkochen. Ich nehme tiefgekühlte und koche sie nach Packungsanleitung.

Ich gieße die Erbsen ab und fange den Sud auf. Jetzt püriere ich die Erbsen und gebe nach und nach etwas von dem Sud hinzu, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nur noch mit Muskat würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.