

Oma`s beste Rezepte...

Zungen-Ragout

Zutaten:

- 1 gepökelte Rinderzunge
- Zwiebel
- Mehl, Margarine
- Pfeffer, Muskat
- Rotwein
- Zitrone
- Worcestersoße

Die gepökelte Rinderzunge muss zwei Tage bevor man das Gericht zubereiten möchte mit reichlich Wasser angesetzt werden. Die Zunge dann einmal aufkochen lassen und anschließend das Wasser abgießen. Danach wieder mit frischem Wasser ohne Salz aber mit Zwiebeln und Pfefferkörnern ca. 1 ½ bis 2 Stunden kochen lassen. Durch Anstechen kann man prüfen, ob die Zunge schon weich genug ist. Nach dem Kochen die Zunge aus dem Topf entnehmen, häuten und abkühlen lassen. Die Zunge wird nun in möglichst kleine Würfel geschnitten. Danach eine Mehlschwitze folgendermaßen zubereiten: 3 – 4 Eßlöffel Mehl in Margarine hellgelb schwitzen. Kleine gehackte Zwiebelwürfel (1/2 Zwiebel) mit anschwitzen und anschließend mit einem Teil der Zungenbrühe ablöschen. Sollte die Brühe etwas zu salzig sein, dann mit etwas Wasser verdünnen. Gut durchkochen lassen und mit etwas Pfeffer, einer Prise Muskatnuss, 1 Schuss Rotwein, Zitrone und Worcestersoße würzen. Die Zungenwürfel hinzugeben und weiter köcheln lassen und dabei gut umrühren. Das fertige Zungenragout in hitzebeständige Förmchen geben und im Ofen kurz aufbacken.

Zum Zungenragout reicht man am besten Toastbrot oder kleine Partybrötchen und gegebenenfalls Worcestersoße zum Nachwürzen.

Gutes Gelingen beim Nachkochen wünscht Ihnen Ihre Renate Eismann.

