

Italienische Rezepte

Lingua di Bü Brasata RINDERZUNGE IN ROTWEIN

Anzahl: 4 -6 Personen

Gattung: Carne, Italien, Rind, Secondo

1,50 kg	FrISChe Rinderzunge		- Stangenselleri
1/4 cup	Olivenöl	1/2 cup	Trockener Rotwein
4	Essl. Butter	2	Tasse/n Rinderbouillon, frisch oder
1	cup Feingehackte Zwiebeln		- aus einem Würfel
1/2	cup Feingehackte Mohrrüben	2	Petersiliensträußchen
1/2	cup Feingehackter	1	Lorbeerblatt

Die Zunge in einem großen Topf oder Kessel in kaltes Wasser legen. Zum Kochen bringen, den Topf teilweise zudecken, die Hitze reduzieren und zwei Stunden schwach kochen. Die Zunge aus dem Wasser nehmen und auf ein Hackbrett legen. Wenn sie genügend abgekühlt ist, mit einem scharfen Messer enthäuten und Fett, Knorpel und Sehnen am Schlund wegschneiden. Den Ofen auf 175° vorwärmen. In einer schweren Pfanne von 25 bis 30 cm Durchmesser das Öl erhitzen, bis sich ein leichter Rauch bildet. Die Zunge hineintun und auf allen Seiten anbraten. Nun die Butter in einer feuerfesten Kasserolle zerlassen. Wenn sich der Schaum gelegt hat, Zwiebeln, Mohrrüben und Stangensellerie hineintun und bei mäßiger Hitze und unter häufigem Umrühren 8 bis 10 Minuten schmoren, bzw. bis sie leicht gebräunt sind. Den Wein hinzu gießen, schnell aufkochen lassen und auf 1/4 Tasse reduzieren. Die Zunge auf das Gemüse legen und die Rinderbouillon, Petersilie und das Lorbeerblatt hinzufügen. Wenn die Flüssigkeit die Zunge nicht bis zu 1/3 Höhe bedeckt, Bouillon oder Wasser nachfüllen.

Zu schwachem Kochen bringen, zudecken und 1 1/2 Stunde in der Mitte des Ofens schmoren, bzw. bis die Zunge weich ist und sich leicht mit einer Messerspitze einstechen lässt. Die Zunge auf eine vorgewärmte Servierschüssel legen und in dünne Scheiben schneiden. Die Sauce durch ein Sieb gießen und separat anrichten.