AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	75 Min.	Herbst	international

IM ROTWEIN GESCHMORTE KALBSZUNGE



Rezept: Rudolf Trefzer, Wohlen - Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Die lange in Rotwein geschmorte Zunge wird sehr zart. Kaum jemand erahnt, dass hier Zunge verarbeitet wurde. (+3 Std. schmoren)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 kg	Kalbszunge	5 dl	Rotwein
1 Bl	Lorbeer	1	Sternanis
2	Nelkennägeli	2	Schwarzer Kardamon
1	Zwiebel, gehackt	0.5 TL	Piment
2 Zehen	Knoblauch, gehackt	1 TL	Ras el Hanout
2	Rüebli, Würfel	3 dl	Rindsbouillon
1 Stg	Stangensellerie, Würfel	1 dl	Portwein
1 EL	Bratbutter	1 EL	Mehlbutter
			Salz

ZUBEREITUNG

1. Die ganze Zunge 1 Std. im Dampfkochtopf mit Salz, einem Lorbeerblatt und einem Nägeli garen.
2. Zunge schälen. (Die nun gare Spitze mit Salsa verde servieren.)
3. In Schmortopf Zwiebel und Knoblauch, Karotten- und Stangensellerie in Bratbutter anschwitzen. Mit Rotwein, Portwein und Rindsbouillon ablöschen. Sternanis, Nägeli, schwarzen Kardamon und Piment in einem Mörser leicht quetschen, in ein Gewürz-Ei geben und in den Sud legen. Ras el Hanout-Pulver unterrühren. Zunge im Sud mind. 3 Std. zugedeckt im Backofen schmoren, zuerst 1 Std. bei 150° C, die restliche Zeit bei 130° C.
4. Wenn das Fleisch sehr weich ist, aus dem Schmortopf nehmen. Sud durch ein Sieb giessen, abschmecken und mit Mehlbutter auf die gewünschte Konsistenz eindicken. «Mocke» in Tranchen schneiden und mit Sauce servieren.