AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	15 Min.	ganzjährig	Europa

KALBSZUNGEN-SPITZE AN EINER KRÄUTER-VINAIGRETTE



Rezept: Rudolf Trefzer, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Hauchdünn aufgeschnittene Zunge ist für viele eine Leibspeise. Wenn du noch nicht zu diesem Kreis gehörst: Ausprobieren!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Kalbszunge	1 Bl	Lorbeer
1	Zwiebel	2	Gewürznelken
		1 TL	Pfefferkörner

ZUBEREITUNG

1. Die Zunge mit Wasser bedeckt aufsetzen. Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken und Pfefferkörner mit dazugeben. Die Zungenspitze ist nach einer Stunde lind. (Der Rest der Zunge braucht weitere 1,5 Std.)
2. Die Haut der Zunge abziehen und in möglichst feine Scheiben schneiden.
3. Halbwarm oder kühl mit einer Kräutervinaigrette servieren.

TIPP: Der Schnellkochtopf braucht ungefähr 30 % der angegebenen Zeit, er spart damit 60 % an Energie.