

Unsere köstliche Heimat | Zungen-Ragout

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 2 kg Schweinezunge
- 2 Lorbeerblätter
- Piment
- 1 Wurzelwerk (Möhren, Knollensellerie, Lauch, Petersilienwurzel, Petersilie)
- 175 g Butter
- 150 g Mehl
- ca. 1 Liter Brühe (Gemüsefond)
- Worcestershiresauce
- Rotwein
- 200 g Ragoutwürstchen, ca. 3 cm lang
- alternativ 150 g kleine Champignons
- etwas Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Zunge waschen und in einem großen Topf mit so viel Wasser aufsetzen, dass sie gut bedeckt ist. Salz, Lorbeerblatt und Piment zugeben, zum Kochen bringen und mindestens 2 Stunden leise siedend kochen lassen. Eventuell etwas Wasser nachgießen. Dabei immer wieder den Schaum abschöpfen, damit die Brühe klar bleibt.

Erst gegen Ende der Garzeit das geputzte, kleingeschnittene Wurzelwerk zugeben.

Die gare Zunge kurz abschrecken und die Haut (am besten noch warm) abziehen. Die gehäutete Zunge zur Seite stellen und auskühlen lassen.

Den Kochfond durch ein Sieb gießen und für die braune Sauce (Einbrenne) bereitstellen. Butter in einem großen Topf schmelzen und nach und nach das Mehl zugeben. Butter und Mehl unter ständigem Rühren bräunen, fast bis zum Anbrennen. Die so entstandene Mehlschwitze mit Kochfond auffüllen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat. Mit den restlichen Gewürzen kräftig abschmecken und den Wein einrühren.

Die abgekühlte Zunge zuerst in Scheiben, dann in Streifen oder mundgerechte Stücke schneiden. Ragoutwürstchen (eventuell nochmal halbiert), etwas vom Gemüse und Champignons zur Sauce geben. Die Einlagen sollten so groß bzw. klein sein, dass alles problemlos gelöffelt werden kann. Das fertige Ragout nochmal aufkochen. Dabei ab und an umrühren. Vor dem Servieren kräftig abschmecken.

Dazu isst man Weißbrot, das in kleinere Stücke gebrochen und in die Sauce eingetunkt wird.

Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 05.11.2016

Region: Sachsen-Anhalt