

Lust auf beef?

Zunge vom Natura-Beef mit einer Gemüsevinaigrette



Vielleicht denken Sie jetzt: «Igitt, ich esse doch nicht etwas, das schon einmal jemand im Mund gehabt hat.» Lassen Sie sich überraschen! Zunge vom Natura-Beef ist eine Delikatesse.



Zutaten für 4 Personen

- 1 Zunge
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- ½ Zwiebel
- 2 l Bouillon

Für die Vinaigrette

- 30 g Rüebli
- 30 g Lauch
- 30 g Knollensellerie
- 30 g Zwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 dl Sonnenblumenöl
- ½ dl Essig
- Salz und Pfeffer

(Foto: ninamattli.ch)

Zubereitung

Zunge mit der mit Nelken und dem Lorbeerblatt besteckten Zwiebel in der Bouillon 2 ½ bis 3 Stunden weichkochen. Die Zunge ist gar, wenn sich die Haut leicht abziehen lässt.

Für die Vinaigrette Rüebli, Lauch, Sellerie und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, Schnittlauch fein hacken, ein paar Halme für die Garnitur beiseite legen.

Öl und Essig begeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen.

Die Zunge in dünne Scheiben oder in Würfel schneiden. Zusammen mit der Vinaigrette auf den Tellern anrichten.

Lauwarm oder kalt mit Toastbrot servieren.

Quelle Rezept: Kathrins Natura-Beef Fleischküche. Erhältlich im [Webshop von Mutterkuh Schweiz](#).