Rezept

Senf-Züngerl vom Grill

Ein Rezept von Senf-Züngerl vom Grill, am 05.05.2024

Zutaten

- **4** Schweinezungen à 250 g
- **2** Lorbeerblätter
- schwarzer Pfeffer
- **3 TL** Pflanzenöl
- **2 TL** Wacholderbeeren
- Salz
- **3 TL** scharfer Senf
- Öl für den Rost

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Die Schweinezungen waschen und in einem Topf mit Wasser bedecken. Wacholderbeeren, Lorbeer und Salz zugeben. Langsam zum Kochen bringen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 Std. garen. Die Zungen im Sud abkühlen lassen.

2. Den Holzkohlengrill anheizen. Zungen aus dem Sud heben, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen. Häute und unschöne Teile wegschneiden. Jede Zunge längs in vier Scheiben schneiden.

3. Senf, Öl sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren. Die Zungenscheiben rundum mit Senföl bestreichen. Den Grillrost leicht ölen. Die Scheiben auf dem heißen Rost (oder in der Grillpfanne) bei mittlerer Hitze pro Seite 5-7 Min. grillen, bis sie schön gebräunt sind. Sofort servieren.