

Rezept

Zunge mit Marsalasauce

Ein Rezept von Zunge mit Marsalasauce, am 27.04.2024

Zutaten

1 Bund Suppengrün	1 Zwiebel
5 Nelken	2 getrocknete Chilischoten
1 gepökelte Ochsenzunge	200 ml Marsala
400 ml Rinderfond	50 g gefrorene Butter
1 EL dunkler Saucenbinder	Salz
Cayennepfeffer	50 ml geschlagene Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Suppengrün waschen, putzen und grob würfeln. Zwiebel schälen und mit den Nelken spicken. Gemüse und Chilischoten mit Wasser in einen sehr großen Topf geben und aufkochen lassen.
2. Zunge gründlich waschen, in die kochende Brühe legen. Etwa 2 Std. 30 Min. leise köcheln lassen. Die Zunge ist weich, wenn sich die Spitze leicht durchstechen lässt. Mit eiskaltem Wasser abschrecken und sofort die Haut abziehen.
3. Marsala und Rinderfond um ein Drittel einkochen. Gefrorene Butter und Saucenbinder zufügen und mit dem Pürierstab aufmixen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Zunge aufschneiden. Geschlagene Sahne unter die Sauce ziehen und zum Fleisch servieren.