

FRÄNKISCHE TAPAS



Rinderzunge mit Meerrettichsoße und Klößen

Zutaten:

Eine Rinder- oder Kalbszunge
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
10 Pfefferkörner
1 Pimentkorn
1 TL Zucker
1 TL Salz

Zubereitung:

Die Rinderzunge 10 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend neues Wasser aufsetzen und die Zunge mit den Gewürzen 1 1/2 Stunden garen lassen. Nach einer Stunde die Rinderzunge aus dem Sud nehmen, etwas abkühlen lassen und die Haut entfernen. Anschließend kommt sie in den Topf zurück und gart noch einmal eine halbe Stunde. Dann ist sie fertig. In der Zwischenzeit die Klöße zubereiten.

Zutaten Meerrettichgemüse:

1 frische Meerrettichstange
1/2 Becher Sahne
100 ml Rinderbrühe
Zitronensaft
Salz
Zucker
Muskat

Zubereitung:

Die Meerrettichstange wird geputzt und fein gerieben.

Die Butter kommt in ein kleines Töpfchen, wenn sie geschmolzen ist, wird der Meerrettich dazugegeben. Rinderbrühe oder Fleischbrühe und Sahne dazu, alles köcheln und ein wenig reduzieren lassen. Wer mag, kann alles mit dem Pürierstab noch ein bisschen feiner reiben. Mit Salz, Muskat und Zucker abschmecken und mit etwas Zitronensaft abrunden.

Tipps:

Wer es lieber schärfer möchte, sollte eine als Grundlage für die Meerrettichsoße eine Einbrenne nehmen. Die Sahne nimmt dem Kren etwas die Schärfe, das gilt auch, wenn er länger gekocht wird.

Damit die scharfen Dämpfe beim Reiben nicht in der Nase beißen, kann mansich so in ein geöffnete Tür setzen, dass der Wind den Duft wegtreibt. Oder man setzt einfach eine Taucherbrille mit Nasenschutz auf.

Zu Rindfleisch werden in Franken gerne Preiselbeeren gegessen.