

ZUNGE

mit einer Gemüsevinagrette

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

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



-
- Zunge mit der mit Nelken und dem Lorbeerblatt besteckten Zwiebel in der Bouillon 2½ 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.