

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

354. Ochsenzunge mit Reis

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

röstet sie auch noch ein wenig mit, gießt dann einen Schoppen Fleischbrühe daran, etwas Estragon, Essig, Citronenschalen, ein Stückchen Lorbeerblatt und etwas Pfeffer, läßt die Sauce $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, nimmt dann die Citronenschalen und Lorbeerblatt davon, und thut zwei Löffelvoll Senf darein, rührt es gut durch, und stellt es vom Feuer. Die Zunge wird nun auf die Platte gethan, die Sauce darüber angerichtet und zu Tisch gegeben.

354. Schsenzunge mit Reis. — Die Zunge, welche gut gewaschen ist, wird mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilie und Selleriewurzeln, Thimian und etwas Nierenfett, nebst Salz und Wasser, das darüber geht, zugesetzt, und so, gut zugedeckt, weich werden lassen. Nun wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis mit Fleischbrühe, eine mit Nelken besteckte Zwiebel und etwas Schinken schön weich aber ganz gekocht; während dem Kochen gießt man von der Zungenbrühe daran. Wenn bald angerichtet wird, so thut man ein gut Stückchen frische Butter unter den Reis. Der Reis wird nun in die Mitte der Platte angerichtet, und die Zunge, welche in Scheiben geschnitten wird, darum gelegt.

355. Eine gebratene Zunge mit Sauce. — Man nimmt eine frische Schsenzunge, beißt sie 2 Tage mit Wein, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Sellerieblätter, Estragon, geschnittene Zwiebeln und Knoblauch, bestreut alles mit einer Handvoll Salz, legt die Zunge darein, den zweiten Tag wendet man sie auf die andere Seite; den dritten Tag wird sie sammt der Beize gekocht mit dem noch dazu erforderlichen Wasser, bis sie weich ist, dann wird sie geschält und schön gespickt, dann in ein Geschirr gethan, mit Speck, gelben Rüben, Zwiebeln, ein oder zwei Kartoffelschnitz und Butter, und so auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Das Fett wird nun abgeschüttet, die Zunge mit gutem Schü beträufelt, etwas fein geriebenen Majoran dazu gethan und einen halben Schoppen Fleischbrühe, eine Weile so gekocht. Ist nun die Zunge schön braun, so wird sie auf die Platte an-