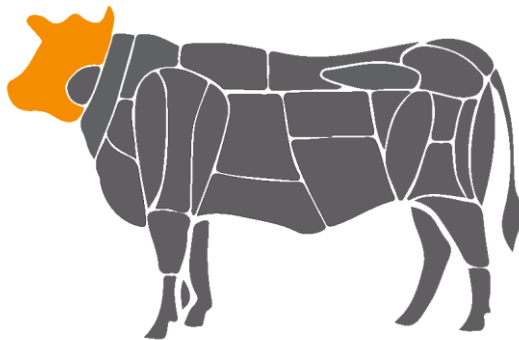


Gekochte Rinderzunge mit Meerrettichsauce



Zutaten (für 100 Personen)

10 Stk.	rohe Rinderzunge (ca. 700 - 800 g)
70 Stk.	Wacholderbeeren
20 Stk.	Gewürnelken
10 Stk.	Lorbeerblatt
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer und eine Prise Zucker
10 TL	Weißweinessig
1 kg	Möhren
1 kg	Knollensellerie
1 kg	Lauch
1 kg	Zwiebel
10 Stk.	Stängel Liebstöckel
10 EL	Schnittlauchröllchen

Zubereitung

1. Die Rinderzunge unter fließendem kaltem Wasser abspülen. In einem entsprechend großem Topf Wasser mit der Zunge, den Gewürzen und dem Essig zum Kochen bringen und 1 Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
2. Inzwischen das Gemüse schälen beziehungsweise putzen und klein schneiden. Gemüse und Liebstöckel einlegen und 30 Minuten mitköcheln.
3. Die Zunge herausnehmen, kalt abschrecken und häuten. In Scheiben schneiden, diese im Kochsud erwärmen.
4. Die Zungenscheiben mit der Brühe und etwas Gemüse in vorgewärmten tiefen Teller anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.
5. Nach Belieben serviert man dazu entweder im Dampf oder Salzwasser gegarte Kartoffeln.

Sehr gut harmonieren dazu eine Grüne Sauce aus Kräutern und Knoblauch oder eine Meerrettichsauce. Rote Beete und Essiggürkchen runden dieses Gericht ab.