



Elbweiderind Rezepte

Zutaten für 4 Personen:

1 Rinderzunge
1 Zwiebel
1 TL Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
500 gr. Spargel
50 gr. Butter
Salz und Pfeffer
Olivenöl
Zitronensaft
Kartoffeln
Wiesenwildkräuter

11 Rinderzunge mit gegrilltem Spargel

Zunge im Gewürzsud bestehend aus Wasser, Salz, Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt ca. 60- 80 Minuten leicht kochen. Die Haut muss sich leicht ablösen lassen.

Die abgezogene Zunge quer in Stücke schneiden und in gebräunter Butter schwenken und warm halten.

Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen und in Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer roh marinieren, danach den Spargel grillen oder in der Pfanne bissfest anbraten.

Salzkartoffeln dazu reichen und mit Wiesenwildkräutern bestreuen. Je nach Geschmack passt auch Sauce hollandaise dazu.



Hereford Elbweiderind
Graditz