

## Gesottene Rinderzunge mit Erdäpfelpüree und KrensaUCE

### ZUTATEN

1 Rinderzunge  
Suppengemüse (Sellerie, Karotte,  
Zwiebel, Lauch)  
Lorbeer, Pfefferkörner, Wacholder,  
Fenchelsamen  
1 kg mehlig kochende Kartoffeln  
300 ml Sahne  
400 ml Milch  
80 g Butter  
1 kleine Zwiebel  
1 Glas Tafelkren  
Frisch geriebener Kren  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss,  
Zitronenabrieb

### ZUBEREITUNG

Die Zunge gut abwaschen. 1 ½ l gesalzenes Wasser mit dem Suppengemüse und den Gewürzen aufkochen. Die Zunge dazu geben und ca. 2 Stunden ganz sanft ziehen lassen, auf keinen Fall sprudelnd kochen.

Die Kartoffeln schälen und in leicht gesalzenerem Wasser gar kochen. Währenddessen 250 ml Milch, 200 ml Sahne und 40 g Butter mit Muskatnuss würzen und erwärmen. Die Kartoffeln abgießen und sofort durch eine Kartoffelpresse drücken. Noch heiß die Milch-Sahne-Mischung dazugeben und vorsichtig mit dem Schneebesen durchrühren, bis sich die Zutaten verbunden haben. Je nach Kartoffelsorte kann mehr oder weniger Flüssigkeit benötigt werden, also nach und nach eingießen. Deckel drauf und warm stellen.

Für die KrensaUCE die Zwiebel fein würfeln, 40 g Butter schmelzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. 2 El Mehl dazu geben und kurz mit anschwitzen. Mit 150ml Milch, 100 ml Sahne, und 200 ml der Zungenbrühe aufgießen. Aufkochen lassen und kurz köcheln, dann mit dem Tafelkren fein mixen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.

Die Zunge aus der Brühe nehmen. Noch heiß die Haut abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Püree und der Sauce anrichten und mit frisch geriebenem Kren servieren. Dazu passt buntes Gemüse.

Quelle: Vroni Hafner vom Hafner Wirtshaus in Perlesreut

