

Zungenragout aus dem Schaumburger Land



1 frische Zunge vom Hochlandrind
1 Bund Suppengrün
300 g Rinderhack
300 g Saucissen (Mini-Würstchen)
300 g kleine Champignons
125 g Butter
125 g Margarine
250 g Mehl
1,5 Esslöffel Zucker
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Tomatenmark
0,25 Liter Madeira
1,5 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Zuckercouleur
1 Ei
2-3 Esslöffel Semmelbrösel

Die Zunge in ca. 3 l Wasser mit dem Suppengrün auf mittlerer Stufe garen. Vorher etwas Fleisch von der Unterseite der Zunge abschneiden und an die Seite legen. Nach ca. 2 Stunden (je nach Größe) die Zunge aus der Brühe nehmen und mit kaltem Wasser abschrecken, dann lässt sich die Haut besser abziehen. Die Brühe durchsieben und zur Soßenerstellung beiseite stellen.

In der Zeit das Hack mit Salz und Pfeffer würzen, Ei und die Semmelbrösel dazugeben und durchmischen. Dann kleine Klöße rollen und in einem Topf kurz aufkochen.

Die Pilze in einer Pfanne und etwas Butter leicht anbräunen.

Mit den Saucissen wird ebenso verfahren.

Das abgeschnittene Fleisch in Würfel schneiden und in einer Pfanne scharf anbraten, dann ca. 0,25 Liter Wasser hinzugeben und das Tomatenmark unterrühren. Solange in der Pfanne unter Hitze lassen bis die Flüssigkeit sämig wird.

Nachdem die Zunge abgekühlt ist in dünne Scheiben schneiden. Die großen Scheiben halbieren.

Für die braune Soße die Butter und die Margarine in einem großen Topf erhitzen bis das Fett leicht braun ist. Dann das Mehl einrühren. Die Masse unter Rühren weiter erhitzen bis sie bräunlich ist. Jetzt ca. 1,7 Liter von der vorgewärmten Brühe langsam unterrühren. Die erwärmte Tomatenmarkmasse durchsieben und dann der Soße hinzufügen. Jetzt die weiteren Zutaten wie Zitronensaft, Zucker, Madeira, Salz und Zuckercouleur zugeben.

Wenn die braune Soße fertig ist je nach Geschmack nachwürzen.

Zum Schluss die Soße in eine große Schüssel geben und die Zunge, Hack, Champignons und Saucissen unterrühren.

Wir empfehlen dazu Salzkartoffeln und Gemüse oder Salat nach Belieben.

Tipp: Zungenragout im Wasserbad erhitzen. Dann bleibt die Soße unverändert und kann nicht anbrennen.

Guten Appetit
wünschen

Margitta und Günter Brand, D-Rinteln