

Zunge an Kapernsauce

Rezept von meiner Mutter Seraphine Delaquis

Zutaten:

- 1 frische Rindszunge
- 2 Lauchstengel
- 2 Ruebli
- 1 Zitrone
- 1 kleines Glas Kapern
- 1/2 lt Milch
- 1 Suppenloeffel Mehl
- 1 Rindbouillonwuerfel

Zubereitung:

Lauchstengel und Ruebli ruesten und vierteln

Zitrone auspressen

Zunge in Pfanne mit Wasser zudecken

Lauchstengel und Ruebli beimischen

waehtend ca 2 1/2 Stunden Kochen

Sauce:

1/2 lt Milch in Pfanne

mit Schwingbesen 1 Loeffel Mehl einruehren

unter staendigem ruehren Bouillonwurfel, Kapern

und Zitrone beimischen

10 Minuten leicht Koecheln

Zunge in Trachen schneiden, anrichten und mit Sauce uebergiessen