



## Geräucherte Rindszunge mit Portwein-Preiselbeer-Sauce

Vor allem in der Festtagszeit findet man die geräucherte Rindszunge in vielen Metzgereien. Eine besondere Delikatesse, die aber viel Zeit zum Garen braucht, mit mindestens vier Stunden muss man rechnen. Zudem sollte sie vorab über Nacht in kaltem Wasser eingelegt werden. Sie darf nur knapp unter dem Siedepunkt gegart werden. Ich habe dazu einen Slow-Cooker mit Thermostat eingerichtet, so muss man die Temperatur nicht ständig kontrollieren.

Die Sauce mit Portwein und Preiselbeeren ist eine Klassische Sauce zu Wildgerichten, mit ihrem süsslich-herben Geschmack passt sie auch ideal zur geräucherten Rindszunge.

### Zutaten (3-4 Portionen)

1 geräucherte Rindszunge, 750g

#### Sauce:

30g Tafelbutter

40g Zwiebel

1Tl Mehl

2dl Rindsbouillon

1dl Portwein weiss

5cl kräftiger Rotwein

50g Preiselbeerkompott

Pfeffer zum abschmecken

### Zubereitung

Rindszunge über Nacht in kaltes Wasser einlegen.

Ca. 2,5l Wasser aufkochen und in den Slow-Cooker giessen.

Die Heizleistung des Slow-Cookers ist zu schwach, um das Wasser in nützlicher Frist aufzuheizen.

Rindszunge unter kaltem Wasser abspülen und ins heisse Wasser legen. Deckel auflegen (damit wird Energie gespart). Zunge 4 1/2 Stunden bei 85° ziehen lassen.

Die Zunge ist gar, wenn sich die zähe Haut leicht vom Fleisch ablösen lässt.  
<i>Leicht ablösen... Die Haut an der Zungenspitze lässt sich gut ablösen, am dicken Teil muss man schon mal ein Messer zu Hilfe nehmen. Noch länger garen würde ich sie trotzdem nicht, dann würde das Fleisch etwas sehr weich.</i>

Sauce:

Butter schmelzen, Zwiebel fein hacken und zur flüssigen Butter geben. Mit Mehl bestäuben und verrühren. Bei mässiger Temperatur 3-4 Minuten dünsten. Die Zwiebel darf dabei nicht braun werden.

Rindsbouillon, Portwein und Rotwein dazugiessen. Lebhaft köchelnd gut auf die Hälfte einreduzieren. Den eventuell entstehenden Schaum abschöpfen. Preiselbeerkompott mit dem Schwingbesen einrühren. Mit wenig Pfeffer abschmecken.

Rindszunge ganz kurz unter kaltem Wasser abspülen, damit man die Finger beim schälen nicht verbrennt. Zunge zu ca. 1cm dicken Tranchen schneiden, anrichten und mit der Sauce nappieren.





*Rindszunge im Slow cooker garen, temperaturüberwacht*



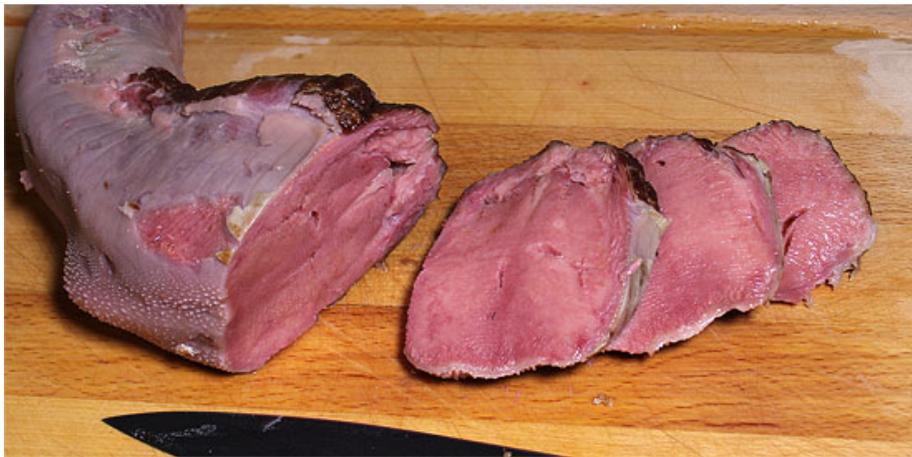
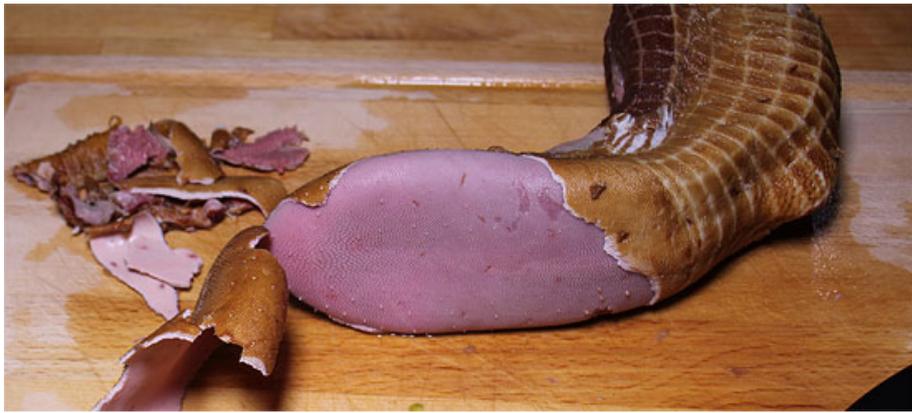
*Zutaten Portwein-Preiselbeer-Sauce*



*reichlich Butter schmelzen*







*Die Beilagen: Bratkartoffeln und Coco-Bohnen*