



Geräucherte Rindszunge mit Senfzwiebeln und Dörrbohnen

In vielen Gegenden ist die geräucherte Rindszunge ein beliebtes Festtagsessen. Früher war eine geräucherte Zunge etwas Rares, das nur zu besonderen Anlässen aufgetischt wurde. Auch heutzutage ist sie meist nur auf die Festtage hin in den Auslagen der Metzgereien zu finden.

Dörrbohnen sind fast immer erhältlich, vielfach als billige (geschwefelte) Importware aus China. Früher war das Dörren von Bohnen eine der wenigen Möglichkeiten, das Gemüseangebot im Winter etwas reichhaltiger zu halten. Da steckt einiges an Aufwand dahinter: Die Bohnen werden vorab in heissem Wasser blanchiert, dann getrocknet und bei 60° bis zu 14 Stunden gedörrt. Für 100g Dörrbohnen braucht es rund 1kg frische Bohnen. So kosten hiesige Dörrbohnen in Bio-Qualität um die 10 Franken pro 100g, das reicht immerhin für 3-4 delikat-würzige Beilagen.

Zutaten (3-4 Portionen)

800g Rindszunge
3-4 festkochende Kartoffeln
Kräutersalz

Dörrbohnen:

100g Dörrbohnen
80g Zwiebel
3 grosse Knoblauchzehen
3Tl Tomatenpüree
3dl Gemüsebouillon
Bratbutter

Senfzwiebeln:

120g Zwiebel
4Tl Dijon-Senf

2dl	Weisswein
1/2Tl	Maizena
1/2Tl	Zucker
1/4Tl	Kurkuma
	Salz

Zubereitung

Rindszunge und Dörrbohnen separat über Nacht (min. 12 Stunden) in kaltem Wasser einweichen.

Rindszunge ca. 3 1/2 Stunden in ca. 90° heissem Wasser ziehen lassen. Die Zunge ist gar, wenn sich die Zungenspitze mit einer Gabel leicht einstechen und sich die Haut gut ablösen lässt.

Komfortabel geht das mit einem Slow cooker mit Temperaturregler. Das Wasser muss vorab auf dem Kochherd zum Sieden gebracht werden, da die geringe Heizleistung des Cookers nicht ausreicht, um die das Wasser innert nützlicher Frist auf den Siedepunkt zu bringen.

Dörrbohnen abgiessen und leicht ausdrücken. Einweichwasser auffangen. Zwiebel und Knoblauch eher grob hacken. Zusammen in Bratbutter glasig dünsten. Tomatenpüree zugeben und unter Rühren mitdünsten bis sich der Pfannenboden leicht rötlich färbt. Bohnen zugeben und 3-4 Minuten mitdünsten, dabei ab und zu wenden. 3dl Bouillon (mit dem Einweichwasser) zugießen. Die Bohnen sollten knapp zur Hälfte im Saft liegen. Ca. 1 1/2 Stunden zugedeckt köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und zu Klößen schneiden. Nach einer Stunde auf die Bohnen legen, mit Kräutersalz würzen und 30 Minuten mitgaren.

Zwiebel schälen und längs zur Schale zu groben Schnitzen schneiden. Weisswein zusammen mit dem Senf aufkochen. Mit einem Schwingbesen gut verquirlen. Leicht salzen. Zwiebeln und etwas Maizena zugeben und ca. 3/4 Stunden köcheln lassen bis die Zwiebel weich ist. Kurkuma zugeben (für eine kräftige Farbe) und mit Zucker abschmecken.

Zunge aus dem Slow cooker nehmen und unter kaltem Wasser ausgiebig abspülen (damit man sich nachher die Finger nicht verbrennt). Haut von der Zunge abziehen. Die Zunge nochmals ein paar Minuten ins heisse Wasser legen.

Dörrbohnen und Kartoffeln anrichten, Zunge tranchieren, dazulegen und mit den Senfzwiebeln nappieren.







