

## Rezeptblatt – Nose-to-Tail Küche

### Gemüsebrühe (für Zunge & Euter)

Zutaten:

- Wasser
- Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln)
- Lorbeer
- Pfefferkörner
- Salz

Zubereitung:

Alles zusammen aufkochen und sanft ziehen lassen. Brühe dient als Kochflüssigkeit für Rinderzunge und Rindereuter sowie als Basis für Soßen.

### Burgundersoße (Zungenragout)

Zubereitung:

Zwiebeln in Schmalz anschwitzen, mit Mehl abstäuben. Mit Grauburgunder ablöschen und einkochen lassen. Mit der Brühe aus der Zungenzubereitung aufgießen. Kapernwasser zugeben.

Kapern trocken tupfen und in Schmalz knusprig frittieren.

Weich gekochte Rinderzunge würfeln, in die Soße geben und ziehen lassen. Mit frittierten Kapern servieren.

### Rinderzunge

Zunge im Schnellkochtopf mit Gemüse und Brühe weich kochen. Haut abziehen.

Varianten:

- Als Ragout in Burgundersoße
- In Scheiben, z. B. mit Meerrettichsoße

### Rindereuter – paniert im Schmalz

Euter mehrere Stunden (am besten über Nacht) wässern, Wasser wechseln.

Im Schnellkochtopf ca. 2,5 Stunden weich kochen mit Zwiebeln, Lorbeer, Piment und Salz.

Abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.

Scheiben panieren (Mehl, Ei, Paniermehl) und in Schmalz goldbraun ausbacken.

### Knochen & Markknochen

Rinder- und Markknochen längs halbieren, salzen.

Im Backofen bei mindestens 200 °C ca. 20 Minuten rösten.

Mark auslöffeln oder als Basis für Jus verwenden.

## **Jus / Bratensoße**

Rinderknochen im Backofen bei 220 °C kräftig braun rösten.

Zwiebeln, Sellerie und Karotten würfeln und im Bräter scharf anbraten.

Knochen zugeben, mit Mehl abstäuben.

Mit Rotwein ablöschen, mit Brühe angießen, Tomatenmark zugeben.

Ca. 3 Stunden sanft köcheln lassen, anschließend passieren und nach Bedarf reduzieren.

## **Alles vom Schwein**

Kotelett:

In Schmalz braten, natur oder paniert.

Lose Wurst / Blutwurst:

Braten oder erwärmen, abschmecken mit Majoran,

evtl. Mit Stärke Leicht binden.

Klassisch zu Kartoffeln oder Brot.