



## Anleitung

### Zunge

- Zunge mit Salz und Pfeffer würzen / gut einreiben
- Zunge in einen frischen Vakuumbutel geben
- Butter in kleine Stücke schneiden und im Beutel um die Zunge verteilen
- Rosmarin ebenfalls im Beutel schön verteilen
- Beutel vakuumieren
- Sous-Vide Stick / Topf auf 65°C erhitzen
- Sobald Temperatur erreicht Zunge im Vakuumbutel reingeben
- 48 Stunden im Topf niedergaren lassen
- Nach 48 Stunden, Zunge rausnehmen und schälen. Am besten unten hinten mit aufschneiden beginnen. So lässt sich die ganze Haut leicht lösen
- Geschälte Zunge nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und anschliessend kurz aber stark von allen viert Seiten im heissen Öl anbraten
- Anschliessend Zunge in Scheiben schneiden und servieren.

### Sauce

- Zwiebeln hacken und in Bratpfanne andünsten
- Mit wenig Cognac ablöschen und etwas köcheln
- Rahm dazugeben
- Alle Kräuter fein hacken und ebenfalls dazugeben
- Alles aufkochen und anschliessend mit Maizena eindicken
- Kapern dazugeben
- Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken

### Tipps



- Dazu passt Kartoffelstock oder Ofen-Kartoffeln

## Rindszunge sous-vide

in Kräuter-Kapern-Sauce

### Zutaten Zunge:

- 21 Rindszunge (ungeschält, ungesalzen)
- 3-4 Zweige frischer Rosmarin
- Wenig Butter
- Pfeffer und Salz

### Zutaten Sauce:

- 5dl Rahm
- 1 Zwiebel
- Frischer Rosmarin, Majoran, Petersilie, Basilikum, Thymian (alles was man mag)
- 1 Glas Kapern
- Gewürze (Salz, Pfeffer, Kräutergewürz, ...)
- Cognac
- Maizena Express

Vakuumbutel,  
Vakuumaschine und Sous-Vide Topf oder Stick.

**Tipps:** Falls kein Sous-Vide-Stick oder -Topf vorhanden ist, eignet sich auch ein Sterilisiertopf – er funktioniert nach demselben Prinzip.

