

Zunge façon "Anneli Zürcher"

Es handelt sich um eines unserer Lieblingsmenue's. Anneli Seiler, meine Mutter, geb. Zürcher (aus **Baar/ZG**) hatte das Rezept um 1930 (?) aus der damaligen Neuenburger Hotellschule (?) mitgebracht. Wir essen Zunge" gerne an Festtagen, mit mehreren Personen, weil die Zubereitung länger dauert, aber die Menge stimmt. Eine gute Qualität der Zunge ist wichtig, aber schwer im Voraus zu beurteilen. Zunge ist relativ günstig.

Es gibt oder gab Zunge sogar in der Büchse, vorgekocht. Sie ist frisch natürlich arbeitsintensiv. Wir fanden sie im Migros **Fabrikladen** in Courtaman/Fr nebenbei - **Komischerweise lieben viele "Zunge" nicht**. Wir assen Zunge schon als Kinder in den besten Schweizer Hotels (z.B. Hotel Reinhard **[Melchsee-Frutt]**, als es dieses noch gab) als typisches, die Einfachheit betonendes, reichliches, bescheiden anmutendes Schweizer Festtags Menü. Zunge als Fleisch, liegt auf der Zunge oder zwischen den Zähnen ähnlich wie Tintenfisch oder Kutteln. (Offenbar lieben diese - alle diese Fleischsorten - nicht!)

Links:..... noch keine

Für 4 Personen:

- **1 Zunge** ca 1 kg frisch 3/4 Std. in Dampfkocher
- **Sauce:** Brat-Sauce-Fond- brune 1/2 lt (frische) 100gr Kapern, Sherry aus Jerez,
- **Kartoffelstock** nach Gusto
- Rüeblli als Gmües Beigabe

Zunge- Langue "Anneli Zuercher"



Wir feiern dieses einfache Fest-Mal an Ostern 11.4.2004
Witz oder Placebo-Tipp: Das Menü wäre für Sprach unbegabte, Stotterer und Stumme usw. ganzjährig oder/und besonders an Pfingsten geeignet. (-)=

© 2004 Bern "danouche"

PDF

oder Speichern unter !!

1. Sauce mit einem Bratsaucenfonds in Pfanne vorbereiten, 1/2 dl. Sherry, Kapern bei kleinem Feuer, 20'
2. Zunge am Vortag "entsalzen" (=ins laufende Wasser legen). Wenn nötig, in Schnelltopf mit Wasser; **Trick:** nachträglich kann dies durch Zugabe einer geschälten Kartoffel geschehen, 1 ganze Zwiebel, 1-2 Lorbeer Blatt:
3. Haut: Nach dem Herausnehmen lässt sie sich leicht entfernen. (Bem. geht es zu leicht, ist sie - zu lange gekocht)
4. In Scheiben schneiden und in 10-15' Sauce geben.

[Home](#) 11.4.2004

2