

Langue de veau



Kalbszunge

Pour 4 personnes

1 petite langue de veau /env. 700 g
8 lardons
3 carottes
1 oignon
4 clous de girofle
2 cm de gingembre
Thym, laurier, persil
10 grains de poivre noir
sel

Für 4 Personen

1 kleine Kalbszunge von etwa 700 g
8 Streifen Speck
3 Karotten
1 Zwiebel
4 Nelken
4 Nelken
2 cm Ingwerwurzel
Thymian, Lorbeer, Petersilie
10 schwarze Pfefferkörner
Salz

préparation

Éplucher les carottes et l'oignon
Laver la langue de veau et les herbes
Piquer l'oignon avec des clous de girofle
Pré cuire la langue de veau dans une grande casserole d'eau salée, avec les carottes, l'oignon et les herbes pendant 1 heure après ebullition
Retirer la langue de veau de la casserole après cuisson
Preparer la langue en retirant la peau et conserver la partie noble
L'**entourer** de bandelettes de lard et ficeler
Faire rôtir la langue entourée de ses bandelettes de lard dans un four bien chaud pendant 20 minutes
Lorsque la langue de veau est **bien dorée** couper la langue en tranches
Servir avec un peu de salade ou des légumes

Zubereitung

Karotten und Zwiebel säubern bzw. **abziehen**
Kalbszunge und Kräuter **waschen**
Zwiebel mit den Nelken **spicken**
Die Kalbszunge in einem großen Topf in gesalzenem Wasser mit den Kräutern und Gewürzen **vorkochen** ; ca 1 Stunde nach dem Aufkochen.
Die Kalbszunge nach dem Kochen aus dem Topf **herausnehmen**
Die Haut der Zunge abziehen und die gute Partie der Zunge **zubereiten** (zuschneiden)
In Speckstreifen **einwickeln** und binden
Die eingewickelte Zunge im gut vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten weiter **braten**
Wenn die Zunge **schön gebräunt** ist, in Scheiben schneiden
Mit Salat oder Gemüse servieren.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

