

Zungen-Suppe



Wohlschmeckende Suppe mit Zunge

Hier bereite ich eine leckere Suppe mit zuvor selbst zubereitetem Gemüfefond und einer Schweinezunge zu.

Ich hatte eigentlich vor, die Zunge zur Hälfte in die Suppe zu geben und zur Hälfte kalt und aufgeschnitten auf einige Schrippen. Aber nachdem ich Fett und Sehnen und vor allem die harte Zungen-Haut entfernt habe, reicht eine Zunge gerade für eine Suppe.

Ich garniere die Suppe noch mit Petersilie.

Zutaten für 1 Person:

- 300 ml Gemüfefond
- 1 Schweinezunge (etwa 200 g)
- Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: 35 Min.

Fond in einem kleinen Topf erhitzen, Zunge dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Zunge herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und ankühlen lassen.

Zunge von Fett und Sehnen befreien und harte Zungen-Haut abziehen. Zunge längs in zwei Teile schneiden, dann quer in dünne Scheiben. Petersilie kleinwiegen.

Fond nochmals erhitzen und Zungen-Scheiben hineingeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Suppe in einen tiefen Suppenteller geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.