

# Schweinzunge mit Bandnudeln in Weißwein-Sauce



Leckerer Innereien-Gericht

Die Schweinezunge im Gemüsefond gegart, dann aufgeschnitten und kurz in Butter gebraten. Sie ist sehr zart und delikater. Dazu ein kleines Sößchen mit etwas Weißwein und Gewürzen.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.

*Mein Rat:* Normalerweise entfernt man bei den gegarten Zungen die äußere, ledrige, feste Haut. Sind die Zungen aber ausreichend gegart, kann man sie eventuell an den Zungen dran lassen.

## **Zutaten für 2 Personen:**

- 2 Schweinezungen (à etwa 200 g)

- 250 g. Bandnudeln
- 500 ml Gemüsefond
- trockener Weißwein
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** 30 Min.

Fond in einem Topf erhitzen. Zungen hineingeben und 20 Minuten garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Eventuell die äußere, feste Haut der Zungen entfernen. Dann quer in Scheiben schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zungenscheiben darin einige Minuten anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Sauce etwas reduzieren und abschmecken.

Pasta auf zwei Tellern anrichten. Zungenscheiben dazugeben. Großzügig Sauce darüber verteilen. Servieren.

---

## **Schweinezunge in Kapern-Senf-Sauce mit Kartoffeln**



Zunge rosé, Kartoffeln und wirklich viel Sauce

Eine Zunge wollte ich schon seit langem mit der Niedrigtemperatur-Garmethode zubereiten. Ich gebe ihr 1 1/2 Stunden bei 80 °C Umluft. Danach ist sie schön rosé.

Danach wird die Zunge in Scheiben aufgeschnitten. Wenn man Zunge kocht, kann man die feste Haut abziehen. Bei dieser Zubereitungsmethode ist dies schwierig, man muss die Haut auf dem Teller wegschneiden.

Während des Garens bereite ich ein Sößchen in einem kleinen Topf auf dem Herd zu. Ich koche eine Senfsauce mit Kapern. Senf passt ja sehr gut zu Kapern, da er mit Essig zubereitet wird, und auch die Kapern sauer eingelegt sind. Und der Weißwein zum Ablöschen gibt ebenfalls noch Säure hinzu. Ein orange Peperoni sorgt noch für etwas Schärfe. Der Fleischsaft, der beim Garen der Zunge austritt, wird natürlich für die Sauce mit verwendet.

Als Beilage wähle ich Salzkartoffeln, die etwas neutral wirken.

Das Ganze ergibt ein schmackhaftes Gericht mit einer zarten Zunge und viel leckerer Sauce.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 1 Schweinezunge (200 g)
- 5–6 kleine Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 orange Peperoni
- 2 TL Kapern (Glas)
- 1 EL mittelscharfer Senf
- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 1/2 Stunden

Backofen auf 80 °C Umluft erhitzen.

Zunge in eine Auflaufform geben und auf mittlerer Ebene für 1 1/2 Stunden in den Backofen geben.

Vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und in Ringe schneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 10–12 Minuten kochen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauchzehen darin andünsten. Peperoni dazugeben und mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Senf dazugeben. Kapern ebenfalls dazugeben. Verrühren und etwas reduzieren.

Auflaufform aus dem Backofen nehmen, Zunge auf einen Teller geben und tranchieren. Salzen und pfeffern. Fleischsaft in die

Sauce geben und verrühren. Kartoffeln auf den Teller geben.  
Großzügig Sauce über Kartoffeln und Zunge verteilen.  
Servieren.