

# Kalbzunge



**Pour 4 Personen**

**Préparation : 180 min**

**Cuisson : 10 bis 15 min**

## Zutaten

- 2 Kalbzungen
- 2 l Wasser
- 3 Glässer Weisswein
- 1 Lauchstange
- 1 gespickte Zwiebel
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Kalbzungen kalt wässern.

Das Wasser mit dem Lauch, den Zungen und der gespickten Zwiebel in einem grossen Topf aufsetzen.

Salzen, pfeffern und 2 bis 3 Stunden ziehen lassen.

Sobald sie gar sind, die Zungen schälen und mit einer Vinaigrette oder einer pikanten Sauce servieren.

## Tipps !

- Gekochte und in Würfel geschnittene Rinderzunge kann einer Füllung für Vol-au-vent hinzugefügt werden.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.