

Lammzunge

Zutaten für 4 Personen

- 8 Stck. Lammzungen
Pökelsalz
- 1 Stck. Spickzwiebel (halbe Zwiebel,
3 Lorbeerblätter, 3-4 Nelken)
- 2 Stck. Zwiebeln, mittelgroß
- 9 Körner Piment
Pfefferkörner, Salz

Zubereitung

Die frischen Lammzungen zunächst mit Pökelsalz einreiben und ca. anderthalb Wochen in einem geschlossenen Behältnis aufbewahren.

Die gepökelten Lammzungen mit allen Zutaten eine bis eineinhalb Stunden in Wasser kochen, danach abkühlen lassen. Die Haut von der Zungenspitze her abziehen, die Zungen in Längsstreifen schneiden und in etwas heißem Fett anbraten. Nach Belieben würzen.

Beilagenempfehlung für ein ultimatives Geschmackserlebnis: Reis mit Tomatensoße und je nach Saison ein frischer Kopf- oder Feldsalat. Die Lammzunge schmeckt aber auch einfach so mit einem Butterbrot.

