



Tagliatelle mit Rindszunge und Kapern

Zunge mit Kapern, ein Klassiker, für einmal als Pastagericht mit den Resten einer geräucherten Rindszunge. Zusammen mit Zwiebeln geschmort, ist es auch ein gutes, kräftiges Wintergericht, das mit in Essig eingelegten Kapern mit einer feinen Säure aufwartet.

Zutaten (Pro Portion)

80g	Tagliatelle
100g	geräucherte Rindszunge gekocht
30g	Zwiebel
5cl	Weisswein
5cl	Hühnerbouillon
20g	Kapern in Essig
20g	Sauerrahm
	Pfeffer
	Maizena
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu Streifen schneiden. Rindszunge zu ca. 5mm dicken Streifen schneiden. Kapern kurz unter fliessendem, kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Zwiebel 2-3 Minuten in Bratbutter dünsten. Sie sollte keine Farbe annehmen, Zunge zugeben und kurz mitdünsten. Weisswein und Bouillon zugliessen und ca. 15 Minuten köcheln lassen, um den Sud etwas einzureduzieren.

Sauerrahm und Kapern zugeben, verrühren und nochmals kurz köcheln lassen. Mit wenig Maizena abbinden und mit Pfeffer abschmecken.

Nebenher die Tagliatelle gar kochen, abgiessen und auf einem Teller anrichten. Zunge darauf geben und mit Kräutern garnieren.



