



# Elbweiderind Rezepte

Zutaten für 4 Personen:

1 Rinderzunge  
1 Zwiebel  
1 TL Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt  
500 gr. Spargel  
50 gr. Butter  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl  
Zitronensaft  
Kartoffeln  
Wiesenwildkräuter

## 11 Rinderzunge mit gegrilltem Spargel

Zunge im Gewürzsud bestehend aus Wasser, Salz, Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt ca. 60- 80 Minuten leicht kochen. Die Haut muss sich leicht ablösen lassen.

Die abgezogene Zunge quer in Stücke schneiden und in gebräunter Butter schwenken und warm halten.

Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen und in Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer roh marinieren, danach den Spargel grillen oder in der Pfanne bissfest anbraten.

Salzkartoffeln dazu reichen und mit Wiesenwildkräutern bestreuen. Je nach Geschmack passt auch Sauce hollandaise dazu.



Hereford Elbweiderind  
Graditz