# Gepökelte Rinderzunge mit Lauch-Erbsen-Gemüse und Kartoffelpüree

Dauer: Mittel  Kategorie: Hauptspeisen  Saison: Ganzjährig  Für: 4 Personen

## Zutaten

| | |
|---|---|
| CA. 380 G | gepökelte Rinderzunge |
| 250 ML | Suppe |
| 1/2 | Stange Lauch |
| 220 G | Erbsen |
| | Kresse |
| 500 G | mehlige Kartoffeln |
| 100 ML | Milch |
| 80 G | Butter |
| | Salz |
| | Muskatnuss |

## Zubereitung

1. Die kalte Zunge in Scheiben schneiden.

   Exakt wird es mit der Wurstmaschine.

2. In einer Rindsuppe erwärmen.

   Wenn so eine nicht vorhanden ist, geht auch ein Gemüsefond.

3. Lauch waschen, in rautenförmige Stücke schneiden, gemeinsam mit Erbsen blanchieren, vor dem Anrichten in Butter schwenken und abschmecken.
4. Kresse hinzufügen.
5. Für das Püree die mehligen Erdäpfel schälen und in kleine Stücke schneiden und in gut gesalzenem Wasser weich kochen.
6. Milch erhitzen, mit Muskat und Salz abschmecken, die abgetropften Erdäpfel dazupressen und gut abrühren.
7. Kalte Butterflocken in das heiße Püree rühren.

   Hebt den Geschmack!

8. Die drei Komponenten hübsch auf Teller arrangieren.