

## **Rindszunge an Kapern Sauce** **(für 6 Personen)**

Zutaten:           1 Stück Rindszunge gekocht und gehäutet.  
                      40g Butter  
                      2 gestrichene Esslöffel Mehl  
                      3dl Gemüsebouillon  
                      1dl Weisswein  
                      1.5dl Vollrahm  
                      wenig Zitronensaft  
                      Pfeffer, Salz  
                      4 Esslöffel Kapern

Die Rindszunge ca. 30 Minuten im nicht kochenden Wasser ziehen lassen. (Der Zungenspitz muss beim Einstechen weich sein.)

Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen. Das Mehl beifügen und unter rühren andünsten. Die Bouillon und den Weisswein unter gutem rühren beifügen. Die Sauce aufkochen und auf kleinem Feuer 10 Minuten köcheln. Den Rahm beifügen. Die Sauce mit einigen Tropfen Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Noch einen Moment kochen lassen. Unmittelbar vor dem Servieren die Kapern unter die Sauce mischen.

Die Zunge in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit wenig Sauce übergießen. Die restliche Sauce separat dazu servieren.

Dazu passt: Trockenreis, Kartoffelstock oder Polenta