

Badisches Briesle und Kalbszunge mit Schwammerln und Madeira Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Für Liebhaber von Innereien

Zutaten

- 500 g Kalbsbries, küchenfertig
- 1 frische Kalbszunge, küchenfertig
- 400 g Steinpilze, geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
- 1 Zwiebel mit 1 Lorbeerblatt und 2 Nelken gespickt
- 5 -6 Pfefferkörner
- 5 - 6 El Butter
- Etwas Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- ¼ Liter Madeira
- 1 Estragonzweig
- 1 Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 2 - 3 gehackte Schalotten
- 1 Bündchen Petersilie, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das Kalbsbries und die Zunge 1 - 2 Stunden gut wässern.

Schritt2

Die Zunge in kochendes Salzwasser mit gespickter Zwiebel geben, das Kalbsbries für 12 min. mit blanchiert, die Zunge weiter weich kochen. An der Zungenspitze prüfen, sie sollte sehr schön weich sein.

Schritt3

Heraus nehmen, kalt abschrecken und die äußere Haut abziehen; den Schlund etwas abschneiden. In der Länge nach aufschneiden und in etwas von der heißen Brühe warm legen.

Schritt4

Auch das Kalbsbries kalt abschrecken und von den äußeren Häuten befreien. Putzen, in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Vor dem Braten in Mehl wenden.

Schritt5

In schäumender Butter ca. 2 min. von jeder Seite braten, appetitlich Farbe nehmen lassen, aber keinesfalls zu trocken braten, zunächst warm halten.

Schritt6

In die gleiche Pfanne noch etwas Butter geben und die Pilze scharf anbraten, ev. austretender Fond völlig einkochen lassen.

Schritt7

Die Schalotten in etwas Butter farblos anschwitzen und mit dem Madeira aufgießen. Fast völlig reduzieren und 1 Tl Mehl mit angehen lassen. Mit dem Bratensaft aufgießen, mit den angeschwitzten Pilzen und dem Estragonzweig 3 - 4 min. verkochen, nachschmecken.

Schritt8

Kurz vor dem Servieren etwas kalte Butter verrühren.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Auf vor gewärmten Tellern Briesle und Kalbszunge anrichten, mit der Pilz - Madeira Sauce überziehen.

Schritt11

Dazu einen leichten badischen Weißherbst oder Silvaner reichen.

Rezeptart: Badisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/badisches-briesle-und-kalbszunge-mit-schwammerln-und-madeira-sauce/>