Pannierte Zunge

Dil Panesi

1 Rinderzunge
2 Eier
½ Glas Mehl
1 Glas Pahiermehl
1 KL Salz
Zum Braten:
1 ½ Gläser Öl

Die Rinderzunge in einen Schnellkochtopf einlegen mit wenig Wasser zum Sieden bringen und dann weitere 45 Minuten köcheln lassen.
Die Haut der Zunge bevor es abkühlt schälen und mit geschlossenem Deckel in das untere Fach des Kühlschranks für vier Stunden stellen.
Danach wird die Zunge in der Breite eines halben Fingers zugeschnitten. Jede scheibe zuerst in Mehl, dann in die mit Salz geschlagenes Eis und als letztes in Paniermehl dunken.
In eine Pfanne Öl einfüllen und bei mittlerer Hitze ohne es stark anzubraten die Panierten Stücke einlegen. Beide Seiten rosarot braten.
Die panierten Zungenscheiben auf ein Papiertuch herauslegen, um das überschüssige ÖL zu binden. Dann in ein Servierteller legen.

Tipp: Anstelle des Paniermehls kann auch dünn gebröseltes Brot verwendet werden.