

Sülzchen vom Rind

Dauer: Mittel Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

300 G	gekochtes Suppenfleisch
100 G	Gelbe Rüben
100 G	Karotten
6 BLATT	Gelatine
CA. 400 ML	Rindsuppe

Verfasst von: Agnes Gerl

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Das gekochte Rindfleisch und die Karotten klein schneiden.
3. Die Karotten kurz dämpfen.
4. Die Suppe erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
5. Diesen Fond ca. 1,5 cm hoch in Förmchen füllen und überkühlen lassen.
6. Dann das fein geschnittene Fleisch und die gedämpften Karotten darauflegen.
7. Mit restlichem Fond bedecken und kalt stellen.

Sülzchen ist sehr gut geeignet zum Vorbereiten, meistens mache ich es bereits am Vortag dann kühlt es über Nacht perfekt durch und wird fest.

Gutes Gelingen wünscht Agnes Gerl.