



© Agnes Gerl

Dauer: Mittel

Kategorie: Vorspeisen und Salate

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Agnes Gerl

Zutaten

300 G gekochtes Suppenfleisch

100 G Gelbe Rüben

100 G Karotten

6 BLATT Gelatine

CA. 400

ML Rindsuppe

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.