



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.