Tafelspitzsulz

Dauer: Aufwändig Kategorie: Jausenrezepte Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

200 G	gekochter Tafelspitz
20 G	Petersilwurzel
20 G	Karotte
3 EL	gehackte Petersilie
5 BLATT	Gelatine
250 ML	Rindssuppe
1 EL	Essig
	Salz
	Pfeffer, geriebene Muskatnuss
	weißer Rettich zum Garnieren
	Öl zum Garnieren

Zubereitung

1. Karotten und Petersilwurzel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Gemüse in Salzwasser 5 min kochen, dann kalt abschrecken.
2. Tafelspitz in 1 cm große Würfel schneiden, mit Gemüse und gehackter Petersilie mischen.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
4. Rindssuppe erhitzen und ausgedrückte Gelatine einrühren.
5. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. 4 Förmchen (Tasse, Metallformen usw.) ca. 1 cm hoch mit Suppe befüllen, in den Kühlschrank stellen und stocken lassen.
7. Fleisch-Gemüse-Mischung auf die Formen verteilen und mit restl. Suppe auffüllen.
8. Formen abdecken und ca. 2 h im Kühlschrank fest werden lassen.
9. Weißen Rettich fein hobeln, marinieren und als Garnitur zur Sulz anrichten!

Man kann auch Essig- oder Senfgurken zur Sulz geben. Mit Kürbiskernöl schmeckt die Sulz besonders gut! Sollten Sie vom Kochen einer Rindsuppe etwas Suppenfleisch übrig haben, kann dieses statt dem Tafelspitz genauso verwendet werden!