

Dauer: Aufwändig

Kategorie: Jausenrezepte Vorspeisen und Salate

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

1,2 KG	Rindfleisch
1 BUND	Liebstöckel
900 G	Wurzelgemüse
	Salz
	geriebene Muskat
	Essig
	Lorbeerblätter
	schwarze Pfefferkörner

10 BLATT	Gelatine
80 G	rote Zwiebeln
80 ML	Balsamico
80 ML	Kürbiskernöl

Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser aufkochen, Fleisch einlegen (es muss mit Wasser bedeckt sein). Liebstöckel, 12 Pfefferkörner und 1 Lorbeerblatt zugeben, Fleisch weich köcheln (ca. 2 ½ Stunden).
2. Nach 1 ½ Stunden Suppengrün zugeben, in der letzten Viertelstunde das geschälte Wurzelgemüse dazugeben und weichkochen Fleisch in der Suppe auskühlen lassen, Wurzelgemüse herausnehmen, abschrecken und auskühlen lassen.
3. Form (2 Dachrinnenenformen oder 1 Rehrückenform...Inhalt 1,5 l) mit Frischhaltefolie auslegen, man kann auch kleine Rexgläser oder Gläser nehmen und einzeln portionieren.
4. Fleisch und Gemüse in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
5. Ca. 500 ml von der Suppe erhitzen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1 EL Essig würzen, Gelatine einweichen, ausdrücken und in der Suppe auflösen, Fleisch und Gemüse unterrühren, Mischung in der Form verteilen und mit Flüssigkeit gut bedecken, Sulz abdecken und für ca. 8 Stunden kühl stellen.
6. Für die Marinade Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Essig, 80 ml von der Rindsuppe, Salz, Pfeffer und Öl verrühren, Zwiebeln untermischen, Sulz portionieren, mit der Marinade anrichten und eventuell mit Blattsalaten garnieren.