



© Lungauer Kochwerk

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 Dachrinnenformen 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.