

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Vorspeisen und Salate

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Agnes Gerl

.....

Zutaten

.....

300 G gekochte Rinder-Zunge

.....

100 G Gelbe Rüben

.....

100 G Karotten

.....

6 BLATT Gelatine

.....

400 ML Rindsuppe (gut gewürzt)

.....

Zubereitung

1. Sturzgläser im Backrohr bei 180 °C ca. 20 Minuten desinfizieren.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

3. Gekochte Zunge und die Karotten klein schneiden.
4. Karotten kurz dämpfen.
5. Suppe erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
6. Mit 2/3 des Fonds die Sturzgläser befüllen und überkühlen lassen.
7. Das fein geschnittene Fleisch und die gedämpften Karotten durchmischen und in die Gläser füllen.
8. Mit dem restlichen Fond bedecken, Gläser gut verschließen und kalt stellen.
9. Nach ca. zwei Stunden ist das Sülzchen fest genug, um aus dem Glas gekippt zu werden.

Tipp:

Ich mache Sülzchen meistens am Vortag und lasse sie über Nacht im Kühlschrank fest werden.