

Tafelspitzsulz

Zubereitungszeit:

ca. 60 Min. / Kühlzeit ca. 8 Std.

Zutaten für 1 Form/1 Liter

1 Zwiebel, mit Schale, halbiert
10 Pfefferkörner, ganz
Wurzelwerk
Brühe, gekörnt
Salz
320 g Tafelspitz, gekocht
130 g Karotten, gelbe Rüben,
geschält, gekocht
50 g Essiggurken
14 Blatt Gelatine
Öl zum Ausstreichen der Form
½ l Rindssuppe, fettfrei, gewürzt

Feldsalat zum Garnieren
Essig, Öl, Salz



Zubereitung:

Zwiebel samt Schale in einer mit Alufolie ausgelegten Pfanne ohne Fett an den Schnittflächen sehr dunkel bräunen. Fleisch kurz lauwarm waschen, abtropfen lassen. Wasser aufkochen, Fleisch einlegen, schwach wallend kochen lassen. Aufsteigenden Schaum ständig abschöpfen. Pfefferkörner, Wurzelwerk und Zwiebel begeben. Mit Brühe und Salz würzen. Fleisch auskühlen lassen. Fleisch, Gemüse und Gurken in ca. 4 mm starke Würfel schneiden. Gelatineblätter mit ausreichend kaltem Wasser bedecken, 5 Minuten einweichen.

Terrinenform mit Öl ausstreichen, mit Frischhaltefolie auslegen und mit Küchenkrepp glattstreichen. Suppe erhitzen, Gelatine leicht auspressen, einrühren und erkalten, aber nicht stocken lassen.

Fleisch, Gemüse und Gurken vermischen, in die Form füllen. Etwas Gelee einfüllen, Form rütteln, leicht an stocken lassen. Vorgang wiederholen bis das Gelee aufgebraucht ist und sich die Gemüse-Fleisch-Mischung gleichmäßig verteilt hat.

Sulz bei Zimmertemperatur an stocken lassen, im Kühlschrank ca. 8 Stunden kühlen.

Sulz stürzen, Folie abziehen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Feldsalat anrichten.

Weinempfehlung:

Weißwein od. ein gutes Ländle Bier

Kochabend:

07. Dez, 2022 / Harry