Sülzchen von der Rindszunge

Dauer: Mittel Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig

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 über kühlen 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.

SEMINAR BÄUERINNEN