



Aus dem Tafelspitz wird eine Sulze

TAFELSPITZSULZE

Zutaten:

- ca. 200 g Tafelspitz würflich geschnitten
- das mitgekochte Wurzelgemüse ebenfalls würflich geschnitten
- 70 g Essiggurkerl
- 100 ml Essiggurkerlwasser
- 300 ml Tafelspitzsuppe
- etwas Madeira
- 5 Blatt Gelatine
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen. Die flüssigen Bestandteile einmal aufkochen lassen und gut abschmecken. Anschließend auf unter 80°C abkühlen lassen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen.

Das Fleisch, das Gemüse und die Essiggurkerl würfelig schneiden, in eine Form oder in Suppentassen abfüllen und mit der lauwarmen Gelatinebrühe aufgießen. Die Sulze soll für mindestens 12 Stunden kalt gestellt werden.

Tipp: Dazu passt hervorragend ein Salat mit Kernöl und frisch geriebenen Kren!

Gutes Gelingen!