



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

250 g	Rindfleisch, gekocht
180 g	Suppengemüse
2 Stk.	hartgekochte Eier
50 g	Aspik
500 ml	Rindsuppe
2 Stk.	kleine Zwiebeln
	Petersilie, gehackt
1 Stk.	Paprika, grün
0,5 Bund	Schnittlauch
3 EL	weißer Balsamico Essig
5 EL	Öl
1 TL	Honig
	Salz
	Pfeffer

Mein persönlicher Tipp

Rindfleischsulze kann auch am Teller zubereitet werden. Der Rezeptvorschlag ist in der Seminarbäuerinnen Broschüre „Heimisches Fleisch vollwertig genießen“ zu finden.:

Gerlinde Weger

Seminarbäuerin in Kärnten

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Kärnten:
Heimisches Fleisch vollwertig genießen

Rindfleischsulze mit Paprikavinaigrette und Zwiebel

Zubereitung

Rindfleischsulz

- Eine Terrinen Form mit Öl ausstreichen und mit Frischhaltefolie auslegen.
- Rindfleisch und Gemüse (Sellerie und Karotten gekocht) in feine Streifen schneiden, die Eier halbieren.
- Aspik in warmer Rindssuppe auflösen und einmal kurz aufkochen lassen.
- Bei Seite stellen und etwas abkühlen lassen.
- Fleisch, Gemüse und Eier nun abwechselnd mit der Flüssigkeit in die Form einfüllen (mit der Suppe beginnen und dazwischen immer wieder etwas anziehen lassen).
- Im Kühlschrank fest werden lassen.

Paprikavinaigrette

- Paprika waschen, längs vierteln, entkernen und in 2-3 mm große Würfel schneiden.
- Zwiebel in feine Würfel schneiden.
- Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden.
- Balsamico Essig mit 3 EL Wasser, Öl und Honig in einer Schüssel verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und Paprika, Zwiebel und Schnittlauch dazugeben.
- Rindfleischsulze in Scheiben schneiden, mit Zwiebelringen belegen und mit Paprikavinaigrette marinieren.
- Mit gehackter Petersilie garnieren.