

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 Aspick
- 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

Rindfleischsulze mit Paprikavinaigrette und Zwiebel



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

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.
- Aspick in warmer Rindsuppe 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.



Bild 1

Bild 2

Bild 3

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.

Quellen:



Landwirtschaftskammer Kärnten:
Heimisches Fleisch vollwertig genießen