



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 200 g Rindfleisch, gekocht
- 350 ml Rindsuppe
- 20 g Karotten
- 20 g Stangensellerie
- 20 g Petersilwurzeln
- 20 g Essiggurkerln
- 8 Blätter Gelatine
- 1 EL Apfelessig
- Salz
- 1 Prise Zucker
- Muskat, gerieben

Rindfleischsulz

Zubereitung

- o Gemüse fein nudelig schneiden und 3 Minuten kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken.
- o Rindfleisch (z. B. regionales Jungrind) fein nudelig schneiden.
- o Gelatine in kaltem Wasser einweichen, nach ein paar Minuten ausdrücken und in erwärmter Rindssuppe auflösen. Mit Apfelessig und Gewürzen abschmecken.
- o Rindfleisch und Gemüse in eine Form schichten, mit Sud übergießen.
- o Mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- o Zum Servieren in feine Scheiben aufschneiden und nach Belieben garnieren.

Mein persönlicher Tipp

Die Rindfleischsulz kann man am Vortag zubereiten, da die Gelatine dann gut durchgezogen ist.:

Monika Schachner

Seminarbäuerin aus St. Stefan ob Leoben

Quellen:

- Monika Schachner: *Privatrezept*