

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

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*

Rindfleischsulz



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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