

Bunte Tellersülze M.Gemüse

Kategorien: Sülze, Küche, Metzgerei, Kalt

Zutaten für: 4 Personen

400	Gramm	Broccoli frisch
1	Stück	Paprikaschote frisch
1	Bund	Frühlingszwiebeln
1	Stück	Knoblauchzehe
150	Gramm	Gekochter Schinken
7	Blätter	Gelatine weiß
400	ml	Gemüsefond
1	Essl.	Pfefferkörner
150	ml	Weißwein trocken
1	Teel.	Kapern
3	Essl.	Essig
1	Bund	Petersilie glatt frisch

Anleitung:

1 Broccoli putzen, in kleine Röschen zerteilen und in Salzwasser ca 2 Minuten blanchieren und anschließend abschrecken.

2 Paprika entkernen und in kleine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Petersilie von den Stengeln zupfen und klein schneiden. Schinken würfeln.

3 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gemüsefond mit den Pfefferkörnern erhitzen und durch ein Sieb gießen. Die Kapern (Konserve) zugeben. Ausgedrückte Gelatine in den heißen Gemüsefond geben. Etwas abkühlen lassen und nun den Wein zugeben. Alles mit Salz und Essig sehr kräftig abschmecken.

4 Ein Teil des Fonds ca.1/2 cm dick in 6 tiefe Teller geben und im Kühlschrank fest werden lassen (dauert ca. 15 Min.). Dann das Gemüse mit dem Schinken dekorativ auf den Sülzspiegeln anrichten. Die übrige Flüssigkeit vorsichtig auf die Teller verteilen und im Kühlschrank erstarren lassen.

5 Als Beilage gibt es Brat- oder Röstkartöffelchen. Guten Appetit!

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016 von Konrad
Heizmann