

Deftige Tellersülze

Kategorien: Metzgerei, Kalt, Sülze, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Kalbs-oder Schweinebraten , gebraten und Abgekühlt
20	Stücke	Scheibchen Gurkensalat " dänische Art "
1	Stück	Tomate in Scheiben
2	Stücke	Eier, hartgekocht und gehackt
1	Stück	Zwiebel,rot in hauchdünnen Scheiben Pfeffer, grob gemahlen
200	ml	Helles Bier
400	ml	Fleisch oder Gemüsebrühe
8	Blätter	Gelantine, weiß
4	Essl.	Balsamico-Essig weiß Evtl. noch etwas Salz

Anleitung:

1. Den Braten in dünne Scheiben schneiden und auf 4 tiefe Teller oder eine Platte legen. ANZEIGE
2. Mit den Gurken, Zwiebeln , Eiern und den Tomatenscheiben dekorativ belegen und mit groben Pfeffer würzen.
3. Gelantine in kaltem Wasser einweichen.
4. Bier und Brühe erhitzen und die ausgedrückte Gelantine darin auflösen.
5. Mit Balsamicoessig und evtl. Salz kräftig abschmecken und über dem Fleisch verteilen.Alles sollte mit der Brühe bedeckt sein.
6. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Quelle:

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