Hirschbirnen-Gemüse-Sulz

Schnell gemacht und einfach lecker schmeckt das Hirschbirnen-Gemüse-Sulz. Die Hirschbirne ist eine alte steirische Birnen Sorte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 7,0 h

Zutaten

400 g	Gemüse (nach Saison)
5 Blätter	Gelatine
250 g	Schlagobers
225 g	Schinken
1 Stk.	Kletze (Hirschbirne getrocknet)
	Kräuter (der Saison)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Hirschbirnen-Gemüse-Sulz das gekaufte Gemüse der Saison, waschen, putzen und trocknen. Danach einen Topf mit 1,5 l Wasser aufsetzen und erhitzen. Sobald es sprudelt das Gemüse hineingeben, mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Saison würzen. Wenn alles butterweich gekocht ist, die

2. Hälfte des Wassers abgießen und mit einem Pürierstab das gesamte Gemüse pürieren.

3. Die Kletzen ganz fein schneiden. Den Schinken ebenso in kleine Würfel schneiden und beides zu dem Gemüse geben.

4. Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und ausdrücken. Diese dann ebenso in die noch weiche Pürier Masse geben und gut verrühren. Das Püree nun ein wenig auskühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit den Schlagobers steif schlagen und zur Seite stellen.

6. Sobald das Gemüse abgekühlt ist, den Schlagobers unterziehen, die Masse in kleine Formen füllen, die zuvor mit heißem Wasser ausgewaschen werden und in den Kühlschrank stellen.

7. Am nächsten Tag die Formen stürzen und servieren.

Tipp

Das Hirschbirnen-Gemüse-Sulz passt sehr gut auf ein kalt-warmes Büffet und ist auch optisch ein absoluter Hingucker. Das Gemüse muss nicht zwangsläufig püriert werden, sondern kann auch ganz eingedickt werden. Dann sieht es beim Stülpen ein wenig schöner aus. Einfach mal probieren, wird bei der nächsten Party sicher der Hit.