Rindfleischsulz mit Gemüse

Das Rindfleischsulz mit Gemüse ist ein wahrer Gaumenschmaus. Mit diesem Rezept gelingt das traditionelle Gericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 2,7 h

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 11,0 h



Zutaten

1 kg	Rindfleisch (Schulterscherzel)
2 Zweige	Liebstöckel
12 Stk.	Pfefferkörner
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Bund	Suppengrün
850 g	Wurzelgemüse (Sellerie, Karotten, Gelbe Rüben)
10 Blätter	Gelatine
1 EL	Essig
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)

Zubereitung

1. Für das **Rindfleischsulz im Gemüse** Salzwasser in einem Kochtopf aufkochen, Fleisch einlegen, es sollte Wasser bedeckt sein. Die Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Liebstöckel hinzugeben und zirka 2 1/2 Stunden weich köcheln lassen. Nach 90 Minuten das Suppengrün zugeben. Das Rindfleisch in der Suppenbrühe auskühlen lassen.

2. Eine Form, zirka 1,5 Liter mit Frischhaltefolie auslegen. Das Wurzelgemüse in Salzwasser gar kochen, abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und in etwa 1 cm große Stücke

schneiden. Das Rindfleisch auch in kleine mundgerechte Stücke schneiden.

3. In etwa einen halben Liter der Suppe erhitzen, mit Essig, geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Gelatine einweichen, sorgfältig ausdrücken und anschließend mit einem Schneebesen in der Suppe auflösen. Das Fleisch und Gemüse untermengen, die Mischung in die Form gießen, und zugedeckt zirka 8 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Tipp