

## Schinken-Gemüse-Sulz

Das passende Rezept für alle, die gern herzhaft essen: Schinken-Gemüse-Sulz mit Erbsen und Paprika.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,7 h



### Zutaten

30 dag	Erbsen
2 Stk.	Rote Paprika
25 dag	Kochschinken
400 ml	Klare Suppe
7 Blätter	Gelatine
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Schuss	Essig
	Öl (für die Form)

### Zubereitung

1. Für die Schinken-Gemüse-Sulz zuerst eine feuerfeste Kastenform mit Öl einfetten, anschließend glatt mit Frischhaltefolie auslegen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die

Erbsen putzen und waschen. Rote Paprika waschen, Stiel und Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse im kochenden Wasser einige Minuten lang weich garen. Dann in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken abtropfen lassen.

2. Den gekochten Schinken ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Gelatine für einige Minuten in kaltem Wasser einweichen lassen. Die klare Brühe in einen Topf geben und erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen, mit Pfeffer, Salz und Essig abschmecken. Die Gelatine sorgfältig ausdrücken und mit dem Schneebesen in der Brühe auflösen. Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe etwas abkühlen lassen.
3. Nun den vorbereiteten Schinken und das vorgegarte Gemüse einrühren. Den Topfinhalt vollständig in der Form verteilen. Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen, damit die Sulz abkühlt und geliert. Erst stürzen, wenn sie richtig fest ist. Dann in Scheiben schneiden und mit beliebigen Beilagen servieren.

## **Tipp**

Die Schinken-Gemüse-Sulz kann man natürlich auch mit anderen Gemüsesorten zubereiten, zum Beispiel Fisolen, Spargel, Rüben etc. Dazu schmecken rohe Zwiebeln, geriebener Kren, frisches Kornbrot und Salate.