Diener

Die Küche

Rindfleischsulzerl

https://www.diener.cc/rezepte/rindfleischsulzerl/

gekochtes Rindfleisch in Würfel geschnitten
gekochtes Wurzelgemüse in Würfel geschnitten
Rindsuppe, Gelatine, fein geschnittener Schnittlauch

Suppe erhitzen, Rindfeisch und Gemüse dazu geben, gut abschmecken (Salz, Pfeffer, Spritzer Essig), eingeweichte Gelatine in der heißen Suppe auflösen. Sulzerl in die mit Folie ausgelegte Form abfüllen. Mit Schnittlauch bestreuen und kaltstellen.

Zum Aufschneiden die Klinge vor jedem Schnitt in heisses Wasser tauchen, am besten auf Zimmertemperatur servieren. Klassisch mit Zwiebel, Essig und Öl anrichten.

Normal reichen 12 Blätter Gelatine um ein Liter Flüssigkeit zu gelieren; um das Sulzerl richtig schnittfest zu bekommen kann man auf bis zu 18 Blatt erhöhen.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc