

# Sülzchen vom Rind

Dauer: Mittel    Kategorie: Vorspeisen und Salate    Saison: Ganzjährig



## Zutaten

300 G	gekochtes Suppenfleisch
100 G	Gelbe Rüben
100 G	Karotten
6 BLATT	Gelatine
CA. 400 ML	Rindsuppe

## Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Das gekochte Rindfleisch und die Karotten klein schneiden.
3. Die Karotten kurz dämpfen.
4. Die Suppe erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
5. Diesen Fond ca. 1,5cm hoch in Förmchen füllen und über kühlen lassen.
6. Dann das fein geschnittene Fleisch und die gedämpften Karotten darauflegen.
7. Mit restlichem Fond bedecken und kalt stellen.