Aufgetischt

Tafelspitzsulz

Zutaten für 8 Personen:

450g Tafelspitz
250g Gemüse (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie)
700ml kräftige Rindsuppe
8 Blatt Gelatine
1 Schuss Essig
1 Bund Petersilie

Zubereitung

Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Rindfleisch und Gemüse in 4 mm dünne Würfel schneiden. Die Würfel in Salzwasser bissfest kochen und kalt abschrecken. Die Rindsuppe aufkochen, darin die ausgedrückte Gelatine auflösen und mit Essig abschmecken. Tafelspitz und Gemüsewürfel zusammen mit der gehackten Petersilie in die Suppe einrühren und alles gut vermischen. Die noch flüssige Sulz in die vorbereiteten Gläser abfüllen und über Nacht kalt stellen.