

## Flüsse der Gemüse

### Rindfleischsulz

Für 4 Personen

---

#### Zutaten

500g gekochtes Rindfleisch (Tafelstück od. Schulterscherzel) in dünne Scheiben geschnitten, 1 Karotte, 1 Gelbe Rübe (in Scheiben geschnitten und blanchiert), 1 kleine Zucchini, ½ Sellerieknolle, ½ l Rindssuppe abgeschmeckt, 6 Blatt Gelatine mit Rindssuppe versetzten

#### Zubereitung

Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen und abwechselnd Schichtweise Rindfleisch und Gemüsescheiben – Dazwischen immer mit Rindssuppegelee benetzen – einlegen bis die Form voll ist. Über Nacht im Kühlschrank gelieren lassen und aufschneiden, mit Kernöl, Zwiebel und Essig marinieren.