

Gasthof Kreuz Frastanz

Kalbssülzchen mit Blattsalaten

Zutaten für 4 Hauptspeisen
oder 8 Vorspeisen:

500 gr. Kalbstafelspitz gekocht in
feinen Würfeln
100 gr. Karotten in feinen Würfeln
100 gr. Gelbe Rüben in feinen
Würfeln
100 gr. Sellerie in feinen Würfeln
100 gr. Zwiebellauch in fein
geschnitten
0,5 lit. klare fettfreie Kalbssuppe
7 Blatt Gelatine

Bunte Blattsalate, Radieschen,
Zwiebeln
Essig-Öldressing
event. Rotweinessig oder Kernöl

Kalbstafelspitz mit Wurzelwerk und Gewürzen (Salz
Pfefferkörner, Lorbeerblatt usw.) als Suppe kochen.
Nach ca. 2 Stunden Fleisch heraus nehmen.
Suppe abseihen, 500 gr. Fleisch und 0,5 lit. Suppe für die Sulz
beiseite stellen. Restliche Suppe und Tafelspitz anderwärtig
verwenden.(z.b. Tafelspitz mit Apfelkren
mit Blattspinat und Bratkartoffeln, Saurer Kalbfleischsalat, usw.)

0,5 lit. fettfreie Suppe in einen Topf geben und die in feine
Würfel geschnittenen Karotten, Gelbe Rüben und Sellerie ca. 4
min. köcheln lassen.

Während dessen Gelatine in einer Schüssel in Wasser einweichen.
Danach den Zwiebellauch und den geschnittenen Tafelspitz dazu
geben und nochmals aufkochen lassen, in die kochend heiße
Masse die in Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine
einrühren bis sie sich völlig aufgelöst hat.

Danach in Pastetenform (Rehrückenform oder etwas ähnliches)
einfüllen, mit Klarsichtfolie sauber abdecken und im Kühlschrank
ca. 8 Stunden (besser über Nacht) auskühlen und stocken lassen.

In 7-8 mm dicke Scheiben schneiden, auf Teller anrichten, mit
Blattsalaten und Radieschen garnieren, mit Zwiebeln bestreuen
und mit Essig-Öldressing marinieren.

Dazu passt auch ein gutes Kernöl,
oder ein guter Rotweinessig für diejenigen die die Sulz gerne
etwas säuerlich wollen.

Ps.: Wenn Sie eine schöne glatte Pastetenform haben können Sie
die Masse direkt einfüllen, ansonsten ist es besser wenn Sie die
Form mit Klarsichtfolie auslegen.