



# Haussulzerl mit Oregano gold



© Margit Gietler/nmg-design

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g gekochtes Rindfleisch, Selchfleisch oder kalter Schweinsbraten ohne Schwarte

150 g gekochtes Gemüse (Karotten, Lauch, Erbsen, Sellerie, gelbe Rüben)

0,5 l Suppe

6 Bl Gelatine

1 cl Apfelbalsalmicoessig

Salz, Pfeffer, frische Kräuter

## ZUBEREITUNG DES HAUSSULZERL

Die Gelatineblätter in eiskaltem Wasser einweichen. Die Suppe langsam erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Gemüse und Fleisch in Würfel schneiden und in die etwas überkühlte Suppe geben. Kurz vor dem Abstocken geschnittene Kräuter untermischen und in kleine Formen oder eine Terrine füllen.

Die Sulze je nach Belieben mit eingelegtem Kürbis, Zwiebel, Kren, Essig und Öl oder Salat servieren. Auf die gleiche Art lassen sich auch Fisch, Meeresfrüchte oder Saisongemüse sulzen.

Wir wünschen  
guten Appetit!

