



Gekochtes Ochsenfleisch in Gelee

Zutaten für 5 Personen als Vorspeise

Zutaten:

300 g mageres Ochsenfleisch
1 Karotte
1 Sellerie
½ Stange Lauch
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
Wacholderbeeren, Salz, Weinessig, Madeira
8 Blatt Gelatine

Zubereitung:

- Ochsenfleisch kalt abspülen und mit Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Zwiebel und der Hälfte von Lauch Karotten und Sellerie für 2-3 Stunden kochen.
- Nach ca. 1 Stunde das Salz zugeben.
- Fleisch aus der Brühe nehmen und kalt stellen.
- Restliches Gemüse klein schneiden und die Fleischbrühe durch ein Tuch passieren.
- Kleingeschnittenes Gemüse in einem ½ Liter der Brühe gar kochen, mit dem Essig, Pfeffer und Madeira abschmecken und zur Seite stellen.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die noch warme Brühe geben.
- Rindfleisch klein schneiden und mit dem Gemüse und der Brühe in ein Gefäß geben (z.B. Kaffeetasse oder ein kleines Glas) und kalt stellen.
- Nach ca. 1 Stunde ist die Sülze fest und kann gestürzt werden (Gefäß kurz unter heißes Wasser halten).
- Auf dem Teller anrichten und servieren

Unsere Empfehlung: Reichen Sie zum gekochten Ochsenfleisch Remouladensauce oder Eiervinaigrette mit Blattsalaten jeglicher Art.



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★★