



Rindsbraten im Sulz

Ein Reststück vom saftigen, gebratenen Bürgermeisterstück wartet im Kühlschrank auf einen weitere Verwendung. Dazu noch ein Glas gelierter Ochsenchwanzsud in den Vorräten. Das ruft nach einem feinen Sulzköpfchen. Statt des Ochsenchwanzsudes kann man auch käuflichen Sulz in Pulverform verwenden und verzichtet eben auf den vollen, unnachahmlichen Geschmack eines selber eingekochten Knochensudes. Hat man diesen, so ist die Zubereitung einer delikaten Sülze einfach. Das kleingeschnittene Gemüse wird kurz andünstet und nur leicht gewürzt, mit dem Fleisch und der Sülze vermischt, in Formen abgefüllt und für ein paar Stunden kühlgestellt.

Zutaten (4 Vorspeisen)

200g	Rindsbraten
40g	Zucchini
40g	Peperoni
3-4cm	Peperoncini
1	Piccadilly-Tomate
1,5dl	Sulz vom Ochsenchwanz
6-7	Blätter italienischer Peterli
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zucchini und Peperoni in kleine, ca. 5mm grosse, Würfelchen schneiden. Peperoncino in ca. 2mm grosse Würfelchen schneiden, dabei die sehr scharfen Kerne entfernen. Petersilie grob hacken. Tomate längs vierteln, Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch zu keinen Würfelchen schneiden. Rindsbraten zu knapp 1cm grossen Würfeln schneiden.

Alle Zutaten bis auf das Fleisch in wenig Bratbutter kurz und heiss für ca. 3 Minuten unter stetigem wenden andünsten. Nur leicht salzen und pfeffern. Auskühlen lassen.

Zwei kleine Schalen für 15 Minuten ins Eisfach stellen.

Sulz aufwärmen bis er flüssig wird. Gekühlte Schalen mit Sulz einpinseln und wieder ins Eisfach stellen.

Gemüse, Fleisch und Sulz miteinander vermischen. In die kalten Schalen abfüllen und mit Haushaltfolie direkt auf der Oberfläche der Sülze abdecken. Für 5 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Garnitur: Eingelegte getrocknete Tomaten, Oliven und Zucchinischeiben.





