

Rindfleischsulzerl mit Käferbohnen- Vinaigrette



Vorspeise
Rezeptart



45 Minuten
Zubereitung



mittel
Schwierigkeit

Wartezeit: 4 Stunden



Zutaten für 4-8 Portionen

Sulzerl

400 g gekochtes Rindfleisch (Meiserl od. Hieflerspitz)
4 Blatt Gelatine
3 EL Karotten, klein würfelig geschnitten
3 EL Sellerie, klein würfelig geschnitten
3 EL Porree, klein geschnitten
½ l Rindsuppe
1 EL Steirischer Kren g.g.A., gerieben
Salz
Pfeffer

Vinaigrette

250 g Käferbohnen, gekocht
1 Jungzwiebel
4 EL Apfelessig
4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Salz
Pfeffer
4 EL kalte Rindsuppe, entfettet

Zubereitung

Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen und kalt stellen. Gelatine in kaltes Wasser einweichen.

Wurzelgemüse-Würfel blanchieren, abseihen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Rindsuppe erhitzen, Gelatine gut ausdrücken, dazugeben und alles etwas abkühlen lassen. Das Rindfleisch in 4 mm dünne Scheiben schneiden.

Wurzelgemüse, Lauch und Kren in die Suppe geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas davon in die vorbereitete Terrinenform gießen, eine Lage Fleisch darauf legen und wieder etwas Suppe darüber geben. Diesen Vorgang wiederholen bis die vorbereitete Menge aufgebraucht ist und anschließend für mindestens 4 Stunden kühlen.

Für die Vinaigrette die gekochten Käferbohnen grob hacken, Jungzwiebel fein schneiden, beides mit restlichen Zutaten vermischen und abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten die Terrinenform aus dem Kühlschrank nehmen, Sulzerl heraus stürzen, portionieren, auf Tellern anrichten und mit der Käferbohnen-Vinaigrette garnieren.

Tipp: Dazu passt hervorragend frisch gebackenes Kürbiskernöl-Brot!

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Magazin Kochen & Küche