

## Bunte Gemüsesulz mit Kürbiskernöl und Mostessig



**Vorspeise**  
Rezeptart



**60 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit

Wartezeit: 4 - 5 Stunden



### Zutaten für 6-12 Portionen

#### Variante 1

½ Karfiolrose  
½ Brokkolirose  
1 kl. Sellerieknolle  
½ Kohlrabi  
150 g Karotten  
150 g Erbsen  
¾ l Wasser  
9 Blätter Gelatine  
Salz  
Frischer Dill

#### Variante 2

500 g gemischtes Gemüse und  
Sauergemüse  
1/8 l Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer  
4 Blatt Gelatine

#### Marinade

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
Mostessig  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

Gemüse putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden, Karfiol und Brokkoli in kleine Röschen teilen. Das Gemüse in Salzwasser bissfest kochen, abseihen (3/4 Liter auffangen und beiseite stellen), kalt abschrecken, gut abtropfen lassen und gehackten Dill dazu geben.

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und das Gemüse einfüllen. Die weichen Gelatineblätter in das Gemüsewasser geben, salzen, noch einmal kurz aufkochen und anschließend über das Gemüse in der Kastenform gießen. Sulzerl, am besten über Nacht, kalt stellen, erst kurz vor dem Anrichten stürzen und in Portionen schneiden.

Portioniertes Sulzerl mit Kürbiskernöl-Mostessig-Marinade übergießen und nach Belieben Garnieren (frische Kräuter, hartgekochtes Ei, Zwiebel, etc.)

Tipp: Ergänzend zum Sulzerl passt hervorragend frisch gebackenes Kürbiskernöl-Gebäck!

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Pixelmaker.at**