

Sülze

Index

Agar , Vegetarisch	7	Geflügel	61
Agar, Fleisch	59	PS	6
Aspik, Fisch	35	Rind	69
Aspik , Fleisch,	55	Schwein	77
Aspik, Vegetarisch	22	Süßes, Vegetarisch.....	22
Fisch	39	Vegetarisch	27
Fleisch.....	55	Wild & Diverses.....	98

Inhaltsverzeichnis

Sülze	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Sülzen - eine klare Sache!	3
PS.....	6
Agar , Vegetarisch.....	7
Buttermilchsuppe	7
Kalte Gemüse-Terrine.....	7
Karottenkonfitüre.....	8
Kürbis - Spinat - Mousse.....	9
Mango - Nockerl	10
Orangenmarmelade nach Rudolfo	10
Panna Cotta	11
Panna Cotta mit Fruchtsauce.....	12
Reistörtchen mit Rum.....	12
Rüebli - Terrine 1 Eiweiß.....	13
Sülze mit Ei und Tomate 4 Ei.....	13
Sülze mit Erbsen und Sojawurstchen.....	14
Sülze mit Kürbis und Möhre	15
Sülze mit Tomate und Zwiebelringen.....	16
Tellersülze von zweierlei Spargel 2 Ei	17
Tomatensülze 1 Eigelb.....	18
Wackelpudding mit Vanillesoße 1 Eigelb.....	19
Welfenspeise mit Erdbeeren 3 Ei	20
Zitronengelee.....	21
Aspik, Vegetarisch.....	22
Wein - Aspik mit Früchten.....	22
Süßes, Vegetarisch.....	22
Banane Zitrus Sülze	22
Panna Cotta	23
Quarksülze GF DIA.....	23

Rhabarber Obst Sülze.....	24
Rumtopf-Creme	25
Sommerliche Beerensülze	25
Süße Rumtopfsülze	26
Vegetarisch.....	27
Gemüsesülze.....	27
Gemüsesülze II	28
Karamellisiertes Zwiebelgelee.....	29
Käse- Gemüsesülze 2 Ei.....	30
Linsensülze mit Radieschenvinaigrette	30
Quarksülze.....	33
Spargel-Tomaten Sülze	34
Tomaten gefüllt mit Erbsencreme	34
Aspik, Fisch.....	35
Aal in Aspik 3 Ei.....	35
Kabeljau in Aspik	36
Krabbenaspik mit Dillsauce	37
Weinaspik mit Zitronen Sahne	38
Fisch.....	39
Buttermilchsülze mit Räucherlachs.....	39
Fisch Gemüse Sülze	40
Forellensülze	41
Forellensülze mit Veltliner Kräutergelee	42
Fisch- Consomme	44
Fisch- Fumet.....	45
Kabeljau -Fischsülze GF DIA.....	45
Kabeljaufilet , Feine Fischsülze	46
Kabeljaufilet Gemüse Sülze.....	47
Karpfensülze Steirische GF.....	48
Krabbensülze	49
Lachssülze Im Fenchelblatt	49
Makrelen Schweinskopfsülze	50
Räucherfischsülze	51
Sülze von Kräutermatjes 2 Eiweiß.....	52
Tellersülze vom Matjes	53
Tomatengelee mit Bachsaibling.....	53
Fleisch	55
Aspik, Fleisch,	55
Gänsefleisch - Aspik	55
Kaisersülze	56
Roastbeefrollen	57
Wurst, Eier in Aspik 4 Ei.....	58
Wurstsülze, Fränkische 1 Ei.....	58
Agar, Fleisch	59
Blumenkohl-Broccoli-Terrine mit Kräutersauce 1 Eigelb	59
Geflügel	61
Geflügelsülze.....	61
Geflügelsülze I	62

Hähnchen Spargel Sülze GF	63
Hähnchen Tomaten Sülze	64
Hähnchenfleisch Blumenkohl-Broccoli-.....	65
Puten-Paprika-Sülzchen	66
Putenfleischsülze, Rheinische	67
Spargel - Hähnchen - Sülze.....	68
Rind	69
Kalbsfüße Tellersülze 1 Ei.....	69
Rezept für Sülze	70
Rindfleischsülze	71
Roastbeef Sülze.....	72
Sülze vom Kalbstafelspitz	72
Tafelspitzsülze.....	74
Tafelspitzsülze mit Bratkartoffelsalat	75
Schwein	77
Bayrische Sülze	77
Bunte Sülze mit Basilikumcreme.....	78
Eisbein Bautzener Topfsülze	79
Fleischsülze.....	80
Fleischsülze 1 Ei.....	81
Gellerei (Sülze).....	82
Gestreifte Paprika-Terrine mit Tomatenvinaigrette	83
Knoblauchwurst und Jagdwurst Sülze 2 Ei.....	84
Petersilien Schinken in Sülze	85
Rezept für Sülze	86
Sauerfleisch	87
Sauerfleisch (Mikrowelle)	88
Schinken Gestreifte Paprikaterrine mit Tomatenvinaigrette	89
Schinkensülze	90
Schinkensülze II	91
Schweinebraten Tellersülze	92
Schweinerücken Sülze	93
Schweinskopfsülze mit Makrelen.....	94
Sülze / Sauerfleisch	94
Tellersülze 2 Ei	95
Tellersülze mit Kasseler 1 Ei	96
Zungensülze mit gefüllten Lachsschinkentaschen	97
Wild & Diverses.....	98
Herzhafte Sülze	98
Wildsülze mit Preiselbeere Senf Sauce	99

[Sülzen - eine klare Sache!](#)

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Genau das Richtige für heiße Tage

Hier geht es um ziemlich klare Angelegenheiten: um Sülzen und Aspiks!
Genau das Richtige für heiße Tage. Denn dann hat man keine Lust auf große Sachen, leicht, frisch und bekömmlich soll dann das Essen sein ...

Sülze kennt man in unterschiedlichsten Formen: aus der Kastenform als Scheibe, als Portionssülzchen aus einem Becherförmchen oder sogar aus dem Teller. Sülzen sind überaus praktisch, wenn man Gäste erwartet. Denn sie können nicht nur, sie müssen sogar unbedingt schon am Vortag hergerichtet und zubereitet werden, damit sie die rechte Festigkeit erlangen. Sie stehen dann fix und fertig im Kühlschrank bereit und brauchen nur noch angerichtet zu werden. Sülzen sind unglaublich vielseitig, denn man kann nahezu alles hineinpacken, was sich gerade im Kühlschrank findet - sie sind im Übrigen ein ideales Versteck für Reste!

Die richtige Form und geeignete Förmchen

Im Allgemeinen sind für Sülzen Kastenformen praktisch. Das können ganz normale Kuchenformen aus Blech sein, aber auch Kastenformen aus Glas, Keramik oder Porzellan. Damit man die Sülze in jedem Fall bequem aus der Form lösen kann, sollte man sie vor dem Füllen am besten mit Klarsichtfolie ausschlagen. Dann braucht man nur behutsam an der Folie zu ziehen und kann die Sülze unbeschadet aus der Form heben. Aufpassen, dass die Folie nicht zu viele Falten schlägt, die bleiben nämlich später sichtbar.

Die erstarrte Sülze wird am besten auf ein Schneidbrett gestürzt, dort kann man sie mit einem gut geschärften Messer in Scheiben, die Sülze aus der Halbkugelform in Tortenstücke schneiden. Die Schneide zuvor in heißes Wasser tauchen, dann durchtrennt sie die Sülze sicher, ohne an ihr fest zu kleben. Sehr gut eignet sich auch das elektrische Messer, das selbst feste Bestandteile in der Sülze mühelos durchschneiden kann, ohne dass das empfindliche Gebilde auseinander fällt.

Kleine Portionssülzen sind eine hübsche Vorspeise. Wer keine so genannten Timbalförmchen (auf deutsch „Becherförmchen“) hat, kann sich natürlich behelfen, indem er Souffléförmchen, kleine Teeschälchen, Gläser oder einfach Tassen nimmt. Sehr praktisch sind Förmchen aus Edelstahl, weil sich die Sülze daraus am leichtesten herauslösen lässt: Wenn man sie in heißes Wasser taucht, erwärmen sie sich schnell, die Sülze schmilzt am Förmchenrand und gleitet ohne Schwierigkeiten heraus. Bei Porzellanförmchen, die weniger gut leiten, ist das nicht ganz so problemlos. Und es wäre doch schade, wenn ein Teil der Portion am Förmchenrand haften bleibt.

Für Tellersülzen sind natürlich jede Art von tiefen Tellern geeignet, auch kleine Schüsselchen oder Schälchen. Ganz wichtig ist hier, dass man die

zu gelierenden Zutaten dekorativ einlegt und so übereinanderschichtet, dass sie dem Betrachter ein hübsches Bild bieten.

Die Gelatine

Ihr Ruf hat mit BSE mächtig gelitten. Denn Gelatine wird zwar aus Schwarten und Knochen, zu geringen Teilen auch vom Rind, hergestellt, allerdings so lange unter hohen Temperaturen ausgekocht, dass mögliche Erreger abgetötet werden. Man kann Gelatine also nach heutigem Kenntnisstand unbesorgt verwenden.

Blatt oder Pulver und die richtige Dosis

Man kann Gelatine in Blatt- oder Pulverform kaufen. Als Blatt lässt es sich leichter dosieren, als Pulver jedoch exakter, denn hier kann man aufs Milligramm genau arbeiten. Welche Form man bevorzugt, ist Gewohnheitssache. Das Prinzip ist in jedem Fall gleich: Die Gelatine muss zunächst in kaltem Wasser einweichen und quellen, erst dann kann man es in warmer Flüssigkeit oder Masse auflösen. Gelatine sollte nicht gekocht werden, weil sie durch zu starkes Erhitzen ihre Bindungsfähigkeit verliert. So empfindlich, wie viele glauben, ist sie jedoch nicht: Man kann sie wiederholt erwärmen, um sie aufzulösen, ohne dass sie Schaden nimmt.

Der Umgang mit Gelatine ist längst nicht so kompliziert, wie viele glauben. Wissen sollte man dazu: Je weniger man nimmt, desto angenehmer die Konsistenz, desto weniger leidet der Geschmack - davon nimmt Gelatine nämlich den Speisen eine Menge! Damit die Sache jedoch auch wirklich steht, ist schon eine gewisse Portion nötig. Wie viel man braucht, hängt von der Standfestigkeit der Masse ab: Bei Flüssigkeiten gilt als Faustregel 5 bis 6 Blatt auf 1/2 Liter. Ausnahme: Wenn Fett im Spiel ist, kann dieses stützend wirken - siehe unser Dessert Panna cotta. Bei festeren Massen, solchen, in die viele feste Bestandteile eingebettet sind, genügen im allgemeinen 4 bis 5 Blatt. Auch spielt die Größe der Form eine Rolle, je größer, desto mehr Stütze ist nötig: Was in ein kleines Becherrörmchen passt, kommt mit erheblich weniger aus.

Agar Agar

Agar Agar - das Geliermittel für alle, die wirklich auf alles verzichten wollen, was vom Tier stammt. Also immer schon das richtige Geliermittel für alle, die streng vegetarisch leben. Es ist das zu Pulver gemahlene Mehl von Algen und ergibt ein stichfestes Gelee. Nicht verwechseln bitte mit Pfeilwurzmehl, das man zum Andicken, aber nicht zum Gelieren nehmen kann. Agar Agar tut dank seiner quellenden Wirkung dem Darm gut und unterstützt dessen Transportarbeit. Man kauft es im Reformhaus. Es muss ebenfalls zuerst in einer kleinen Menge der zu gelierenden Flüssigkeit quellen, bevor man dieses unter die gesamte Menge rührt und etwa zwei Minuten leise kocht. Dabei muss man ständig rühren, damit sich keine

Klümpchen bilden. Das ist allerdings auch der Nachteil: Man kann Agar Agar nur dort verwenden, wo die Flüssigkeit es verträgt, gekocht zu werden.

Wie die Sülze heil aus der Form kommt

Das Beste ist: Rundum mit einem spitzen Messer zwischen Sülze und Formrand entlang fahren und sie dort ablösen, dann die Form sekundenkurz in heißes Wasser tauchen und dann vorsichtig auf ein Schneidebrett (die große Sülze) oder gleich auf Teller stürzen. Deshalb sind Förmchen aus Metall auch so viel besser als die schlechten Wärmeleiter Porzellan oder Glas: Metall erwärmt sich absolut gleichzeitig und sehr schnell, das Gelee schmilzt sofort etwas an und löst sich deshalb gleichmäßig.

Wie die Brühe wirklich klar wird

Eine Sülze muss transparent sein, sonst sieht sie nicht schön aus. Meist wird es deshalb nötig sein, die Brühe, mit der man die Sache ansetzt, zu klären. Das ist im Prinzip ganz einfach, es erfordert nur Zeit: Die kalte Brühe muss mit Eiweiß - das kann vom Ei stammen, aber auch von Fleisch oder Fisch - versetzt, dann vorsichtig und behutsam und vor allem sehr langsam erhitzt werden. Je langsamer das geschieht, desto besser kann das Eiweiß die Trübstoffe, die in der Brühe schweben, an sich binden. Durch ein feines Sieb oder gar ein Tuch gefiltert, erhält man so eine wunderbare, glasklare Flüssigkeit. Allerdings: Mit den Trübstoffen nimmt man der Brühe auch Geschmack. Deshalb nimmt man vor allem bei zu klärenden Fleischbrühen durchgedrehtes Fleisch als Eiweiß - das gibt zusätzlich wieder Geschmack zurück. Außerdem muss man den Sud anschließend noch einmal sehr kräftig abschmecken!

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie alle freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare, wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten.

Musste teilweise die Überschriften, umstellen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 04.01.2005

Agar , Vegetarisch

Buttermilchsuppe

Zutaten für 4 Portionen

400 g Birne(n)

1 Nelken

1 Stange/n Zimt

1 Liter Buttermilch

1 Prise Salz

½ TL Agar-Agar

Honig, nach Bedarf

½ Zitrone(n), die Schale, unbehandelt, abgerieben

ZUBEREITUNG

Die Birnen halbieren, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Die Fruchtstücke mit Nelke und Zimtstange in möglichst wenig Wasser gar dünsten. Nicht zerfallen lassen. Gewürze entfernen. Buttermilch mit Salz erhitzen, aber nicht kochen. Agar-Agar in wenig Wasser anrühren, zur Buttermilch geben und verrühren. Die Birnenstücke dazugeben. Mit Honig und der Zitronenschale abschmecken. Kalt stellen.

26.2.02 Scholz Wohlers CK

Kalte Gemüse-Terrine

Zutaten für 4 Portionen

Für die Füllung: mit Spinat

200 g Spinat, frischer

Salz und Pfeffer, Salbei

Für die Füllung: mit Sellerie

50 g Knollensellerie

1 TL Agar-Agar

½ dl Gemüsebrühe

2 EL Rahm (Doppelrahm)

Salz und Pfeffer, Muskatnuss
Für die Füllung: mit Karotten
250 g Karotte(n)
½ TL Zucker
½ TL Kerbel
Salz und Pfeffer
2 EL Rahm

ZUBEREITUNG

Den Spinat waschen, ohne Zugabe von Flüssigkeit dünsten, bis er zusammenfällt. Gut auspressen und im Mixer pürieren. das Spinatpüree langsam erwärmen. Das Agar-Agar in der Gemüsebouillon aufkochen und unter das Spinatpüree mischen. den Doppelrahm leicht schlagen, zufügen und mit Salz, Pfeffer und ca. 0.5 TL Salbei abschmecken.

Die Sellerieknolle schälen, in kleine Stücke schneiden und in wenig Salzwasser weich kochen, abtropfen und noch warm im Mixer pürieren. Das Agar-Agar in der Gemüsebouillon aufkochen, begeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Karotten schälen, klein schneiden und in wenig Salzwasser gar kochen. Zucker, Kerbel, Salz und Pfeffer und das in Gemüsebouillon aufgekochte Agar-Agar zugeben. Im Mixer pürieren. Doppelrahm leicht schlagen und darunter ziehen.

Eine Form von 1 l Inhalt mit Klarsichtfolie auskleiden und die drei Pürees nacheinander einfüllen. Mit Klarsichtfolie gut abdecken. Den Deckel der Form aufsetzen oder eine Aluminiumfolie darüber legen und seitlich gut andrücken. Vollständig erkalten lassen, danach im Kühlschrank 5 bis 6 Stunden fest werden lassen.

Tip 1: Dank der Klarsichtfolie kann die Terrine nach dem Erkalten gut gestürzt werden.

Tip 2: Diese farbenfrohe Terrine kann, je nach Saison, mit verschiedenen Gemüsen zubereitet werden.

4.11.01 Bashiba CK

Karottenkonfitüre

Zutaten für 4 Portionen
500 ml Apfelsaft
500 g Karotte(n), geraspelt
100 g Mandeln, gehackte
6 g Agar-Agar
300 g Zucker

ZUBEREITUNG

Karotten schälen, raspeln in den Apfelsaft geben. Aufkochen lassen. Zucker rein, weiterkochen, bis Zucker sich aufgelöst hat. Agar-Ager- Pulver in kaltem Wasser oder Apfelsaft anrühren, einrühren, das Ganze 2 bis 3 Minuten kochen. Mandeln unterrühren.

Zimt passt gut zu Apfel und Mandeln. Evtl. eine Zimtstange in das Konfitü-
renglas geben.

Konfitüre in Twist-Off-Gläser füllen. Sofort verschließen. Nicht erschrecken, wenn die Konfitüre noch super flüssig ist. Agar-Agar-Pulver wird erst nach 15 Minuten fest.

15.4.04 binemaja

echt klasse! werde auch einen Spritzer Zitrone hineingeben. Karotten-
marmelade schmeckt urgent.

Ig Trixi

Hallo,

Also, ich habe dieses Rezept als Grundlage genommen für meine eigene Karottenkonfitüre. Bei mir ist brauner Zucker, Direkt-Apfelsaft und Multivitamin-saft drinnen. Ich finde die Idee so toll. Und das Beste ist ich habe die Konfitüre meinem Schatz vorgesetzt. Er hat sie gegessen und wusste nicht was das überhaupt ist. Er war begeistert und der ist in diesen Sachen nun ja sehr voreingenommen.

Viele liebe grüße

Corinna

Kürbis - Spinat - Mousse

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kürbisfleisch

500 g Blattspinat

2 TL Agar-Agar

100 ml Apfelsaft

500 ml Sahne

2 TL Salz

1 TL Pfeffer

1 TL Muskat

1 TL Koriander

ZUBEREITUNG

Kürbiswürfel 15 Minuten weich kochen, cremig pürieren. 1 TL Agar-Agar mit 50 ml Apfelsaft verrühren und 2-3 Minuten mit dem Kürbispüree kochen. 250 ml Sahne, 1 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer und Muskat zugeben und in mit kaltem Wasser ausgespülter Kastenform im Gefrierfach kalt stellen bis die Mousse fest ist - nicht eisen.

In gleicher Weise den Spinat zubereiten, Masse auf die Kürbismasse geben, im Gefrierfach lassen bis die Masse halbgefroren ist. In Scheiben schneiden auf Toast servieren.

7.8.04 Dragonfly-Lady CK

Mango - Nockerl

Zutaten für 6 Portionen

100 ml Orangensaft, frisch gepresster

1.5 TL Agar-Agar

250 g Mango(s) - Fruchtfleisch

80 g Honig

200 ml Schlagsahne

ZUBEREITUNG

Das Mango-Fruchtfleisch fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Frisch gepressten Orangensaft mit dem Agar-Agar-Pulver 3 min verkochen. Mangocreame und Honig einrühren. Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Schlagobers steif schlagen und unterheben. Die Masse mit Frischhaltefolie bedeckt einige Stunden kalt stellen. Aus der kalten Mousse mit einem angefeuchteten Löffel Nockerl ausstechen und mit z.B. Beeren verziert auf einem Teller anrichten

17.9.03 Ulla2 CK

Orangenmarmelade nach Rudolfo

Zutaten für Portionen

3 kg Orange(n), unbehandelt

2 kg Zucker

60 g Pektin oder 30 g Konfigel oder 2 gestrichene TL Agar-Agar

ZUBEREITUNG

Für ca. 18 - 20 Gläser á 200 g
2 kg der Orangen grob schneiden (vierteln) und über Nacht in lauwarmem Wasser einweichen.
Am nächsten Tag ca. 10 Minuten in starkem Salzwasser blanchieren und am besten wieder über Nacht in Wasser einweichen, Wasser evtl. öfters wechseln bzw. abschütten.
Danach die Orangen zerkleinern, mit frisch gepresstem Orangensaft von 1 kg Orangen, 2 kg Zucker und Pektin (laut Angabe) oder 30 g Konfigel / od. 3 gestrichenen TL Agar-Agar zugeben, aufkochen, 10 Minuten kochen lassen, mit Turmmixer pürieren und noch heiß in Gläser füllen.
TIPP: Verwendet man zum Auspressen der Orangen eine Zitruspresse, die sich dreht, (z.B. elektrisch) besteht die Gefahr, dass der Saft schon bald nach dem Pressen bitter schmeckt. Wird die Zitrusfrucht jedoch - ohne sie zu drehen - ausgepresst, bleibt der Saft eine längere Zeit schmackhaft!

30.11.03 Muschelkoch CK

Panna Cotta

Für 4 Personen

500 ml Sahne
Mark einer halben Vanilleschote
30 ml Akazienhonig oder Agavendicksaft
1 TL Agar-Agar oder Konfigel
500 g Beeren der Saison
evtl. Honig
Minzeblatt

Sahne zusammen mit Vanillemark, Honig oder Dicksaft, Agar-Agar oder Konfigel ca. 3 Minuten kochen lassen. Masse in kleine, mit kaltem Wasser ausgespülte (oder in mit Butter gefettete) Förmchen geben und 6 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Beeren bei Bedarf mit etwas Honig in einen Topf geben, kurz aufkochen und durch ein feines Sieb streichen. Beerensöße auf Teller verteilen, Panna Cottas aus der Form stürzen und auf die Beerenspiegel setzen. Jeweils mit frischen Beeren und mit einem Minzeblatt garnieren.

Tipp: Panna Cotta mit Polenta: Sahne nicht mit Agar-Agar oder Konfigel, sondern mit 100 g Polenta aufkochen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten + Zeit zum Kühlen

Die Rezepte sind von S&K-Mitarbeiter Martin Schönefeld.

Panna Cotta mit Fruchtsauce

(ohne Gelatine)

Zutaten für 4 Portionen

500 g Sahne

1 Msp. Vanille, gemahlene

1 EL Zucker, nach Belieben

1 TL, gestr. Agar-Agar

Für die Sauce:

200 g Früchte, saftige, z.B. Beeren oder Pfirsiche

etwas Zucker, nach Belieben

einige Pfefferminze - oder Zitronenmelisseblättchen

ZUBEREITUNG

Die Sahne mit der Vanille und dem Zucker unter gelegentlichem Rühren in einem kleinen Topf 6-10 Minuten köcheln lassen. Das Agar-Agar in 2-3 EL Wasser anrühren, in die Sahne einrühren und 2-3 Minuten leicht kochen lassen. Die Masse in eine kalt ausgespülte Schüssel oder in kleine Förmchen gießen, 1 Stunde abkühlen und dabei fest werden lassen.

Für die Fruchtsauce das Obst waschen, putzen, evtl. schälen und mit Zucker nach Belieben pürieren.

Die Schüssel oder die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Panna Cotta stürzen, mit der Fruchtsauce auf Teller geben. Mit den grünen Blättchen garnieren.

20.2.04 Elettra

CK

Reistörtchen mit Rum

Zutaten für 8 Portionen

100 ml Kokosmilch

8 g Agar-Agar

1 Vanilleschote(n)

125 g Zucker

400 g Ananas, frisch

4 EL Rum, weißer

400 g Crème fraîche

120 g Reis, gekochter

ZUBEREITUNG

Kokosmilch und Agar-Agar verrühren und 20 Minuten stehen lassen. 150 g Ananasfruchtfleisch im Mixer pürieren. Ananaspüree, ausgekratztes Va-

nillemark, die Kokosmilch und 100 g Zucker aufkochen und 2 Minuten kochen. Von der Kochstelle nehmen und etwas abkühlen lassen.
Rum, Crème fraîche und 100 g Reis unterrühren. In kleine Tassen oder Förmchen füllen und kalt stellen. Restlichen Reis und Zucker kurz einer Pfanne rösten. Reistörtchen eventuell stürzen und mit Ananasstückchen und Zuckerreis anrichten.

18.5.03 Sasima CK

Rüebli - Terrine 1 Eiweiß

Zutaten für 6 Portionen

3 dl Rahm

1 TL Salz

Pfeffer, aus der Mühle

1 kg Karotte(n) (Rüebli), in Stücke geschnitten

1 Zwiebel(n), in Scheiben geschnitten

4 TL Agar-Agar

3 EL Wasser, kalt

1 Eiweiß, steif geschlagen

Petersilie, glattblättrige oder Rüeblikraut zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Für eine Rehrücken-, Terrinen- oder Cakeform von 1 Liter Inhalt Rahm aufkochen, würzen. Rüebli und Zwiebeln zugeben, zugedeckt ca. 25 Minuten weich köcheln.

Agar Agar im Wasser auflösen, 15 Minuten quellen lassen.

Gemüse mit dem Rahm pürieren, zurück in die Pfanne geben. Agar Agar unter Rühren beifügen, aufkochen, leicht abkühlen (Die Masse nicht zu stark abkühlen, da sie bei 30- 40°C zu gelieren beginnt.)

Eischnee sorgfältig darunter ziehen, abschmecken. Masse in die kalt ausgespülte Form füllen, zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Die Form kurz in heißes Wasser stellen, Terrine auf ein Platte stürzen, garnieren. Zum Servieren Terrine mit einem kurz in heißes Wasser getauchten Messer in Scheiben schneiden.

7.4.04 Tatjana Testarossi CK

Sülze mit Ei und Tomate 4 Ei

4 Portionen

Zutaten

4 Eier

2 Tomaten
1 Bund Dill
1/4 l Wasser
1 Prise Zucker
Lorbeerblatt
1 Prise Meersalz
Pfefferkörner
1/2 Zwiebel
etwas Hefewürze körnig (Reformhaus)
1/2 TL (5g) Agar Agar (Reformhaus)

Glas- oder Keramikschalen mit kaltem Wasser ausspülen.

Mit Scheiben von 4 Eiern, Tomatenstücken von 2 Tomaten und einem Bund Dill auslegen.

Zwischenzeitlich aus Wasser, der halben Zwiebel, einer Prise Zucker, einem Lorbeerblatt, einer Prise Salz, Pfefferkörner und etwas Hefewürze körnig einen Sud kochen (einige Minuten kochen lassen), absieben und 1/2 Teelöffel Agar-Agar (es darf nicht mehr kochen) darin auflösen.

Je einen Esslöffel Flüssigkeit in die Schalen geben, damit die Ei- und Tomatenscheiben liegen bleiben, und nach einigen Minuten den Rest auf die Schalen verteilen (Circa 30-40 Minuten kühl stellen).

Bei der angegebenen Agar-Agar-Menge können die Sülzen auch gestürzt werden.

Die Nährwerte pro Portion (160 g)

Eiweiß: 8.70 g
Fett: 6.84 g
Kohlenhydrate: 2.03 g
Brennwert: 438 kJ (104 kcal)
Ballaststoffe: 513 mg
Saccharose: 190 mg
Cholesterin: 238 mg
Purine: 3.95 mg

Quelle : Reformhaus.de

Sülze mit Erbsen und Sojawurstchen

Zutaten
4 Sojawurstchen (Reformhaus)
150 g Erbsen (gar)

1/2 Paprikaschote (rot)
Petersiliensträußchen
1/4 l Wasser
Meersalz
weißer Pfeffer aus der Mühle
Lorbeerblatt
Paprikapulver
etwas Zitronensaft
1/2 TL (5 g) Agar Agar (Reformhaus)

Glas- oder Keramikschalen mit kaltem Wasser ausspülen. Mit Erbsen, 4 Sojawurstchen, einer halben Paprikaschote und einem Bund Petersilie auslegen.

Zwischenzeitlich aus Wasser, Salz, weißem Pfeffer, Lorbeerblatt, Paprikapulver und etwas Zitronensaft einen Sud kochen (einige Minuten kochen lassen), absieben und 1/2 Teelöffel Agar-Agar (es darf nicht mehr kochen) darin auflösen.

Je ein Esslöffel Flüssigkeit in die Schalen geben, damit die Sojawurstchen und Paprikaschoten liegen bleiben, und nach einigen Minuten den Rest auf die Schalen verteilen (circa 30-40 Minuten kühl stellen).

Die Nährwerte pro Portion (224 g)
Eiweiß: 13.4 g
Fett: 34.2 g
Kohlenhydrate: 12.0 g
Brennwert: 1.70 MJ (406 kcal)
Ballaststoffe: 3.66 g
Saccharose: 2.46 g
Cholesterin: 1.00 mg
Purine: 29.5 mg

Tipp !

Bei der oben angegebenen Agar-Agar Menge können die Sülzen auch gestürzt werden.

Quelle : Reformhaus.de

Sülze mit Kürbis und Möhre

4 Portionen

Zutaten

200 g Kürbis (gar)
4 kleine Möhren oder Möhrenstückchen (gar)
1 Peperoni
1 Bund Dill
1/4 l Wasser
Meersalz
weißer Pfeffer aus der Mühle
Lorbeerblatt
Senfkörner
etwas Zitronensaft
1/2 TL (5 g) Agar Agar (Reformhaus)

Glas- oder Keramikschalen mit kaltem Wasser ausspülen. Mit Kürbis, 4 kleinen Möhren, einer Peperoni und einem Bund Dill auslegen.

Zwischenzeitlich aus Wasser, Salz, weißem Pfeffer, Lorbeerblatt, Senfkörnern und etwas Zitronensaft einen Sud kochen (einige Minuten kochen lassen), absieben und 1/2 Teelöffel Agar-Agar (es darf nicht mehr kochen) darin auflösen.

Je ein Exlöffel Flüssigkeit in die Schalen geben, damit die Kürbis- und Möhrenstücken liegen bleiben, und nach einigen Minuten den Rest auf die Schalen verteilen (Circa 30-40 Minuten kühl stellen).

Die Nährwerte pro Portion (157 g)
Eiweiß: 1.72 g
Fett: 225 mg
Kohlenhydrate: 4.43 g
Brennwert: 116 kJ (27.7 kcal)
Ballaststoffe: 2.04 g
Saccharose: 999 mg
Cholesterin: 0 g
Purine: 5.18 mg

Tipp !

Bei der oben angegebenen Agar- Agar- Menge können die Sülzen auch gestürzt werden.

Quelle : Reformhaus.de

[Sülze mit Tomate und Zwiebelringen](#)

4 Portionen

Zutaten

4 Tomaten
2 kleine Zwiebeln
4 kleine Thymianzweige
Pfeffer aus der Mühle
1/4 l Tomatensaft
Kräuter der Provence
2 Knoblauchzehen (zerdrückt)
1 Prise Zucker
1/2 TL (5 g) Agar Agar (Reformhaus)

Glas- oder Keramikschalen mit kaltem Wasser ausspülen. Mit Tomatenstücken von 4 Tomaten und Ringen von 2 kleinen Zwiebeln auslegen.

Zwischenzeitlich aus Tomatensaft, Kräutern der Provence, 2 zerdrückten Knoblauchzehen, Pfeffer, 4 kleinen Thymianzweigen und einer Prise Zucker einen Sud kochen (einige Minuten kochen lassen), absieben und einen halben Teelöffel Agar-Agar (es darf nicht mehr kochen) darin auflösen.

Je ein Esslöffel Flüssigkeit in die Schalen geben, damit die Zwiebelringe und Tomatenstücke liegen bleiben, und nach einigen Minuten den Rest auf die Schalen verteilen (circa 30-40 Minuten kühl stellen).

Die Nährwerte pro Portion (143 g)

Eiweiß: 1.59 g

Fett: 250 mg

Kohlenhydrate: 3.69 g

Brennwert: 104 kJ (24.8 kcal)

Ballaststoffe: 965 mg

Saccharose: 388 mg

Cholesterin: 0 g

Purine: 4.91 mg

Tipp !

Bei der oben angegebenen Agar-Agar Menge können die Sülzen auch gestürzt werden. Gemüsesülzen schmecken erfrischend und sind leicht bekömmlich, haben wenig Kalorien und sind gut vorzubereiten.

Quelle : Reformhaus.de

[Tellersülze von zweierlei Spargel](#) 2 Ei

mit Remoulade

Menge: 4

2 Eier

- 12 Stangen grüner Spargel
- 12 Stangen weißer Spargel
- 700 ml Wasser
- Jodsalz
- 1 Spur Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 200 g Zuckerschoten
- 2 Würfel Gemüsebrühe
- 2 TL Agar Agar
- 100 g Mayonnaise
- 75 g Joghurt
- 1 El Kapern
- 1 El TK-Salatkräuter

Eier hart kochen. Spargel in Wasser mit Salz, Zucker und Zitronensaft ca. 8 Minuten kochen. Zuckerschoten 2 Minuten mitkochen. Gemüse abtropfen lassen. Das Kochwasser dabei auffangen.

Eier pellen und halbieren. Mit dem Gemüse in 4 tiefe Teller anrichten. Gemüsewasser und Brühwürfel aufkochen. Agar Agar mit 5 El. kaltem Wasser glattrühren. In die Brühe geben und 2 Minuten kochen lassen. Auf die Teller verteilen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Mayonnaise und Joghurt glattrühren. Kapern hacken. Mit den Kräutern unterrühren. Abschmecken.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten (ohne Wartezeit)

Pro Portion ca. 230 kcal

Vital Extra Gepostet von K.-H. Boller 31 Mar 1995

Tomatensülze 1 Eigelb

mit knusprigen Olivencrostini

Menge: 4

Zutaten

- 1.2 kg reife Tomaten; aromatische
- 3 Knoblauchzehen
- 85 ml Olivenöl
- 1.5 TL Agar Agar; Reformhaus

1 TL Ahornsirup
Jodsalz
Tabasco

1 Eigelb

1 TL Dijon-Senf
1 TL Weißwein-Essig
50 ml Distelöl
weißer Pfeffer; f.a.d.M.
1 Beet Kresse
1 sm Vollkornbaguette
2 EL Olivenpaste; Naturkostladen

Tomaten überbrühen, häuten und entkernen. Knoblauch fein hacken. In einem EL Olivenöl andünsten. Tomatenfruchtfleisch dazugeben und pürieren. Agar Agar und zwei EL Wasser verrühren. Zu den kochenden Tomaten geben und eine Minute unter Rühren köcheln lassen. Mit Ahornsirup, Salz und Tabasco abschmecken. Auf vier Tassen oder Portionsförmchen verteilen. Im Kühlschrank mindestens zwei Stunden fest werden lassen.

Eigelb, Senf und Essig (alles muss zimmerwarm sein!) verrühren. Distelöl und restliches Olivenöl erst Tröpfchenweise, dann in feinem Strahl darunter schlagen. Mit Salz und weißen Brot in Scheiben schneiden, rösten und mit Olivenpaste bestreichen. Die Sülze aus der Form stürzen. Mit Kressemayonnaise und Crostini anrichten.

Zubereitungszeit: Ca. 45 Min.

Pro Portion: 600 kcal

Gepostet von K.-H. Boller Date: 26 Feb 95 1

Wackelpudding mit Vanillesoße

1 Eigelb

Für 8 Personen

Wackelpudding:

1/2 l Apfelsaft
1/2 l Kirschsafte
1/2 TL Vanille gem.
2 EL Honig
2 TL Agar-Agar
einige Blätter Zitronenmelisse
ca. 400 g Obst in Stücken

Apfelsaft mit 1/4 TL Vanille, 1 EL Honig und 1 TL Agar-Agar verrühren, Melisseblätter dazugeben, langsam erhitzen, nicht kochen. In breite Gläser verschiedene Fruchtstücke füllen (Kiwischeiben, Weintraubenhälften, Beeren). Die Melisseblätter aus dem Saft nehmen und diesen in die Gläser füllen und erkalten lassen. Mit dem Kirschsafte genauso verfahren.

Vanillesoße:

1/4 l Milch
40 g Weizen, frisch gemahlen
2-3 EL Honig

1 Eigelb

1 TL Vanille gem.
1/4 l Milch oder Sahne
Milch mit Weizen verrühren, aufkochen und unter Umrühren zu einem dicken Brei quellen lassen. Abkühlen lassen, Honig, Eigelb, Vanille und Milch bzw. Sahne sehr gut unterrühren. Warm oder kalt servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

D. Schell-Habet

Naturkost.de

Welfenspeise mit Erdbeeren 3 Ei

(Hannoversche)

Zutaten für 4 Portionen
3 Eiweiß (frische Eier!)
75 g Zucker
400 ml Milch (Vollmilch)
15 g Butter
1 Vanilleschote(n)
40 g Speisestärke
250 g Erdbeeren
Puderzucker
1/2 TL Agar-Agar
150 ml Wein, weiß

3 Eigelb

ZUBEREITUNG

Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen, kalt stellen.
300 ml Milch mit Butter und dem Mark der Vanillestange aufkochen. Restliche Milch mit der Weizenstärke verrühren und die kochende Milch damit binden. Eischnee unter die heiße Masse ziehen und in große Burgundergläser füllen. Kalt stellen.
Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Süßen und auf dem Flammeri verteilen.
Agar-Agar mit 75 ml Wein und 25 g Zucker verrühren, quellen lassen und aufkochen. Etwas abkühlen lassen. Restlichen Weißwein, Zucker und Eigelb verrühren und im heißen Wasserbad zu festem Schaum aufschlagen. Den angedickten Weißwein vorsichtig unterrühren. Schaum auf die Erdbeeren verteilen. Etwa 2 Stunden kühlen.

18.9.03 Chili173 CK

Naturkost.de

Zitronengelee

Für 4 Personen

1/2 l Apfelsaft
1/2 l Reismilch
1 Prise Meersalz
2 TL Agar-Agar-Pulver (oder 10 g Agar-Agar-Flocken)
geriebene Schale einer Zitrone
1 EL Pfeilwurzelmehl
Saft von 1 1/2 Zitronen
1/4 bis 1/2 Tasse (250 ml) Reissirup

Saft und Reismilch mit Salz, Agar-Agar und Zitronenschale einige Minuten aufkochen. Dabei gut umrühren, damit nichts ansetzt. Das in 2 EL kaltem Wasser aufgelöste Pfeilwurzelmehl dazugeben und 1 Minute aufkochen lassen. Masse vom Feuer nehmen und Zitronensaft und Reissirup gut untermischen. Gelee abkühlen lassen, bis es schnittfest ist und in einer Küchenmaschine cremig schlagen. Zitronengelee auf Dessertschalen verteilen und mit je einer Zitronenscheibe und einem Minzeblatt dekoriert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten + Zeit zum Abkühlen

Die Rezepte sind von S&K-Mitarbeiter Martin Schönefeld.

Aspik, Vegetarisch

Wein - Aspik mit Früchten

Zutaten für 4 Portionen

6 Blatt Gelatine, weiß

250 ml Wein, weiß

250 ml Apfelsaft

100 g Puderzucker

300 g Früchte, (z.B. Erdbeeren, Birnen, Weintrauben, Johannisbeeren)

ZUBEREITUNG

Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und tropfnass in einem kleinen Topf auflösen.

Apfelsaft und Weißwein mischen und mit dem Puderzucker verrühren. Lauwarme Gelatinelösung unterrühren. Flüssigkeit auf 4 Teller verteilen. Früchte in Spalten schneiden, auf der Flüssigkeit anrichten und erstarren lassen. Dazu wird gesüßte Schlagsahne serviert.

14.5.02 Biene62

CK

Süßes, Vegetarisch

Banane Zitrus Sülze

Zutaten für 4 Portionen

1 Pck. Götterspeise, Zitrusgeschmack

2 Banane(n)

4 EL Zucker

4 Zweig/e Zitronenmelisse

ZUBEREITUNG

Die Götterspeise nach Packungsanleitung in 0,5 Liter Wasser anrühren, 5 Minuten quellen lassen. Mit Zucker erhitzen, aber nicht kochen lassen. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Melisse waschen, 4 Blättchen zum Garnieren aufheben und die anderen Blättchen in feine Streifen schneiden. Bananenscheiben auf 4 Dessertgläser verteilen, Melisse dazwischen streuen. Die vollständig abgekühlte Götterspeise vorsichtig darüber gießen.. Für etwa 2 Stunden kalt stellen und mit Melissenblättchen garniert servieren.

Panna Cotta

Das berühmte Dessert aus der Toskana ist kinderleicht zu machen und jeder liebt es. Wir haben das Rezept verbessert, indem wir enorm an Gelatine sparen, das macht die Speise unnachahmlich zart. Keine Angst! Sie hält trotzdem ihre Form, allerdings nur, wenn Sie kleine Förmchen nehmen, von circa 0,1 Liter Inhalt.

Für sechs Personen:

½ l Sahne
3 EL Zucker
1 Zitronengrasstängel
2 Blatt Gelatine

Erdbeersauce:

500 g reife, duftende Erdbeeren
50 g Zucker
einige Spritzer Zitronensaft

Die Sahne aufkochen, Zucker und in feine Ringe geschnittenes Zitronengras einrühren, etwa fünf Minuten leise köcheln lassen. Schließlich noch neben dem Feuer eine Viertelstunde ziehen lassen. Durch ein Sieb filtern, die eingeweichte Gelatine darin auflösen. In Förmchen füllen und über Nacht kalt stellen.

Zum Servieren stürzen und auf einem Saucenspiegel anrichten, für den die Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft gemixt wurden.

Sendung vom 7. April 2003
WDR

Quarksülze GF DIA

Zutaten
125 g Quark
1/8 l Milch
Etwas abgeriebene Zitronenschale
1/2 TL. Süßstoff
5 g Gelatine (weiß)
2 El. Wasser

Zubereitung

Quark und Milch mit dem Schneebesen schaumig schlagen, Süßstoff, Zitronenschale dazugeben. Die in 2 Esslöffel Wasser vorgequollene Gelatine

durch Erwärmen verflüssigen und unter die Quarkmischung rühren. In zwei

Schälchen füllen, kalt stellen.

Pro Portion: 1/4 BE Tipp: Sie können statt der Zitronenschale auch 2 Esslöffel Sanddorn-Vollfrucht (ungesüßt) unterrühren.

Rhabarber Obst Sülze

Zutaten für vier Personen:

800 g Rhabarber

9 Blatt Gelatine

450 ml Weißherbst (für Kinder wahlweise Kirschsafte)

125 g Zucker

1 EL Himbeersaft

250 g Erdbeeren

150 g Himbeeren

Zitronenmelisse und Pistazienkerne zum Garnieren

Zubereitung:

Rhabarber putzen und in circa 2 Zentimeter lange Stücke schneiden.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Weißherbst mit 125 Gramm Zucker und dem Himbeersaft aufkochen, Rhabarber dazugeben und etwa 2 bis 3 Minuten leise kochen lassen (Rhabarber soll noch bissfest bleiben).

Topf von der Kochstelle nehmen, Gelatine ausdrücken und behutsam im leicht abgekühlten Rhabarberkompott auflösen.

Erdbeeren und Himbeeren waschen, Erdbeeren halbieren und beides dazugeben.

Rhabarber-Obst-Mischung in eine Terrinenform füllen und mindestens 6 Stunden kalt stellen.

Dann die Rhabarber-Obst-Sülze in der Form kurz in warmes Wasser tauchen und auf ein Brett stürzen.

Ein Messer in heißes Wasser tauchen und die Sülze in Scheiben schneiden und auf kleinen Tellern anrichten.

Vor dem Servieren mit Zitronenmelisse und Pistazienkernen verzieren.

Tipp: Zu der Fruchtsülze kann Sahne, Vanillesauce oder Eis serviert werden.

Rumtopf-Creme

Zutaten

2 Schöpflöffel Früchte aus dem Rumtopf

¼ l Orangensaft oder Weißwein

6 Blatt rote Gelatine

1/4 l Sahne

Zubereitung

Rumtopffrüchte auf einem Sieb abtropfen lassen. Die aufgefangene Rumtopfflüssigkeit mit Orangensaft oder Weißwein auf einen halben Liter ergänzen und die gelöste Gelatine unterquirlen. Die Früchte in Glasschälchen füllen, wenn die Geleemasse beginnt, dicklich zu werden, die geschlagene Sahne unterheben, sofort auf die Früchte füllen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Sommerliche Beerensülze

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Möglichst eine sehr bunte Mischung aus verschiedenen Beeren verwenden, reife, duftende, aromatische Früchte. Der Pfiff an diesem Dessert: Das Beerengelee wird kurz, bevor es endgültig im Teller fest wird, mit einem Schuss Sekt aufgelockert. Die Sektbläschen bleiben im Gelee erhalten, das sieht bildschön aus und schmeckt umwerfend, denn es ergibt einen verblüffend prickelnden Effekt!

Für sechs Personen:

circa 1 kg gemischte Früchte: Erdbeeren, Himbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, auch Heidel-, Brom- und Jostabeeren

2 EL Puderzucker

½ l fruchtiger Sekt (es kann auch ein Apfelspekt sein!)

50 g Puderzucker

Zitronensaft

4 Blatt Gelatine

Die Beeren putzen, sorgfältig verlesen, entstielen oder von den Rispen streifen. Erdbeeren halbieren oder sogar vierteln. Die übrigen Früchte ganz lassen. Mit Puderzucker mischen und in einer Schüssel zehn Minuten Saft ziehen lassen.

200 Gramm Himbeeren mit der Hälfte des Sekts erhitzen, durch ein Sieb streichen, um die Kerne aufzufangen, dann mit Zucker und Zitrone würzen und mit dem bei den eingezuckerten Beeren entstandenen Saft mischen. Es sollte insgesamt ½ Liter Flüssigkeit sein. Die eingeweichte Gelatine in einigen Esslöffeln davon auflösen und unterrühren.

Die Beeren gerecht und dekorativ in tiefen Tellern anordnen. Den vorbereiteten Sud darüber verteilen und im Kühlschrank anziehen lassen. Etwa nach einer Stunde, bevor das Gelee fest wird, jeweils mit Schwung einen guten Schuss vom restlichen Sekt hinzugießen. Erneut eine gute Stunde kalt stellen und endgültig fest werden lassen. Dazu den Sekt trinken, mit dem die Tellersülze zubereitet wurde.

Sendung vom 25. Mai 2001 WDR

Süße Rumtopfsülze

mit Vanillesauce und Himbeermark

Zutaten

Für die Rumtopfsülze:

½ l Rumtopfrüchte
6 Blatt weiße Gelatine

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote
¼ l Milch
⅛ l Schlagsahne
4 Eigelb
30 g Zucker
Salz

Für das Himbeermark:

300g Himbeeren
40 g Zucker
4 EL Wasser

Zubereitung

Die Rumtopf Früchte mit der Flüssigkeit in ein Sieb gießen und die Flüssigkeit auffangen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Rumtopf-Flüssigkeit in einem Topf erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Rumtopf Früchte möglichst randhoch in eine kleine Kastenform schütten und die Gelatineflüssigkeit zugießen. Die Sülze über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Vanillesauce die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Schote und ausgekratztes Mark mit Zucker, Salz, Milch und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Das Eigelb in eine Schüssel geben und mit etwas heißer Vanillemilch mit dem Schneebesen verquirlen. Das verquirlte Eigelb mit dem Schneebesen unter die kochende Vanillemilch rühren. Topf vom Herd nehmen. Die Vanillemilch weiter schlagen, bis eine leicht cremige Masse entsteht. Die Vanillesauce bis zum Servieren in einem Glas- oder Keramikkrug kalt stellen.

Für das Himbeermark die Himbeeren nebeneinander gelegt auftauen lassen. Zucker und Wasser aufkochen, bis die Flüssigkeit leicht sirupartig ist. Die Himbeeren in eine Schüssel geben. Den Zuckersirup darüber gießen. Die Himbeeren pürieren, durch ein feines Sieb streichen und bis zum Servieren kalt stellen.

Zum Anrichten die Rumtopfsülze mit spitzem Messer (am besten vorher in heißes Wasser getaucht) vorsichtig vom Rand der Form lösen. Die Form stürzen, die Sülze auf eine möglichst ebene Platte gleiten lassen. Die Sülze in Portionsscheiben schneiden. Jeweils 1 Scheibe auf einen großen, flachen Teller legen. Einen kleinen Tortenring oder einen großen runden Ausstecher (12 cm Durchmesser) um die Scheibe herumsetzen. Den Zwischenraum zwischen Sülze und Ring dünn mit Vanillesauce ausgießen. Das Himbeermark außen etwa 4-5 cm breit um den Ring herum gießen. Den Ring vorsichtig abheben, so dass Vanillesauce und Himbeermark getrennt bleiben. In dieser Art Teller vorbereiten. In kreisenden Bewegungen und von innen nach außen die weiße Vanillesauce mit einem Löffelstiel durch das rote Himbeermark ziehen.

Vegetarisch

Gemüsesülze

Zutaten:

3/4 l Fleischbrühe

Salz

Pfeffer

3 EL Weißweinessig

1 Glas Weißwein

10 Blatt Gelatine

neutrales Speiseöl zum Einfetten der Form

blanchiertes Gemüse (z.B. Paprikaschoten, Möhrenscheiben, Mais, Erbsen, Blumenkohlrischen, Champignons - frisch oder tiefgefroren)

Zubereitung:

Fleischbrühe erkalten lassen und entfetten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und erhitzen, aber nicht kochen. Essig und Weißwein zugeben.

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken und in der nicht zu heißen Flüssigkeit auflösen.

Eine Form mit Speiseöl einfetten und von der schon abgekühlten Brühe so viel hineingießen, dass der Boden 1/2 bis 1 cm bedeckt ist. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Gemüse auf der festen Masse verteilen, mit Brühe übergießen und erneut im Kühlschrank fest werden lassen.

Das gleiche noch einmal wiederholen.

Die Sülze gut durchkühlen.

Zum Stürzen die Form 1 Minute in ein heißes Wasserbad tauchen.

Tipp: Beim Einfüllen der Gemüsesorten auf die Farbabfolge achten

Gemüsesülze II

200 g Spargel; oder Kohlrabi

200 g Möhren

200 g Erbsen

200 g Zwiebeln

3/4 l ; Wasser

1 1/2 TL Würze; körnig

Petersilie- evtl. andere Kräuter

2 TL Agar Agar; leicht gehäuft

Kräutersalz, z.B. Herbamare

1 EL Zitronensaft

Möhren in Scheiben schneiden. Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden. Spargel schälen und in Stücke schneiden. Jedes Gemüse separat in ganz wenig Wasser dünsten.

Agar Agar in das kalte Wasser einrühren und mit den Gewürzen und

Kräutern aufkochen und zum Schluss mit Zitronensaft abschmecken. Die Brühe muss kräftig gewürzt sein.

Das Gemüse schichtweise in eine Form geben und schichtweise mit der Brühe begießen und erkalten lassen.

Die erkaltete Sülze stürzen, in Scheiben schneiden und mit einer scharfen Tahini- Soße (s. Original. Rezept) servieren.

Passt sehr gut zu Getreide oder Kartoffelgerichten.

Als Variation machen sich gewürfelter Räuchertofu oder aber auch in Scheibchen geschnittene Sojawurstchen, unter das Gemüse gemischt, sehr gut.

Karamellisiertes Zwiebelgelee

500 g Zwiebeln; gewürfelt

1 El Öl

3 TL Zucker

; Salz

; Pfeffer

Kümmel

Thymian

2 El Obstessig

250 ml Rotwein, trocken

250 ml Fleischbrühe

6 Scheibe Gelatine

-- ODER

10 g Pulvergelatine

Zwiebeln im Öl etwa 15 Minuten dünsten. Den Zucker unterrühren und mit den Zwiebeln karamellisieren lassen. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Thymian abschmecken.

Den Obstessig zufügen. Wein und Brühe angießen, alles 10 Minuten schmoren.

Die eingeweichte Gelatine im Zwiebelgemüse unter Rühren auflösen. evtl nachwürzen.

Zwiebelmasse in Förmchen in Förmchen, abkühlen lassen und etwa 1 1/2 Stunden kalt stellen.

Das Zwiebelgelee stürzen und in Stücke schneiden.

Zu hellen Braten (z.B. Schweinebraten, Kalbsbraten).

Leichte Küche, Heft 3/94 Erfasst von Rene Gagnaux, Datum: 09.10.1994

Käse- Gemüsesülze 2 Ei

- 5/8 l entfettete kräftig -Fleischbrühe
- 3 bis 4 El. Weinessig
- 10 Blatt weiße Gelatine
- weißer Pfeffer
- 100 g rote Paprikaschote
- 50 g grüne Paprikaschote
- 50 g gekochter Schinken
- 100 g junger Goudakäse
- 100 g mittelalter Goudakäse
- 50 g Cornichons
- 50 g Maiskörner TK, o aus der Dose
- 2 hartgekochte Eier
- 4 Stängel glatte Petersilie

Brühe mit Essig erwärmen. Gelatine nach Anweisung einweichen, in der Brühe auflösen, mit Pfeffer abschmecken.

Paprikaschoten blanchieren. Die Hälfte der roten Paprikaschoten in Ringe (5 Stück) schneiden und beiseite legen. Restliche Paprikaschoten, Schinken, Käse und Cornichons in gleich große kleine Würfel schneiden und mit Maiskörnern mischen.

Eine Rehrückenform (1 l Inhalt) 1/2 cm hoch mit Brühe füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Eier in Scheiben schneiden. Die Form mit Paprikaringen auslegen und in jeden Ring eine Eischeibe legen, dazwischen Petersilie. Etwas Brühe darauf gießen und wieder fest werden lassen. Danach restliche Zutaten in die Form geben und restliche Brühe darüber gießen. Über Nacht kühl stellen.

Form kurz in heißes Wasser halten, Sülze auf eine Platte stürzen und in Scheiben schneiden.

Mit Salat und Kräutersoße anrichten.

Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1994

Linsensülze mit Radieschenvinaigrette

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Eine hübsche Vorspeise in einem Menü, aber auch ein leichtes ganzes Essen, etwa zusammen mit Bratkartoffeln, das sich wunderbar vorbereiten lässt! Wichtig, damit die Sülze schön in Form bleibt, ist die ausreichende Menge an Gelatine. Pro Viertelliter Brühe braucht man drei Blatt Gelatine, um die Sülze zu stützen.

Zutaten für vier bis sechs Personen:

150 g kleine braune Linsen
2 Lorbeerblätter
Salz
1 Stück Sellerie
1 Möhre
1 Lauchstange
1 Stängel Bleichsellerie
1 Frühlingszwiebel
½ l Brühe
glatte Petersilie
nach Belieben 100 g Nordseekrabben oder Räucheraal oder Räucherzunge
3 Blatt Gelatine
Essig
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Außerdem:

Salatblätter (Frisée, Radicchio, Feldsalat, Chicorée)
Radieschenvinaigrette:

4 Radieschen
2 EL Apfelessig
1 EL Balsamessig
Salz
Pfeffer
4 EL Olivenöl
eventuell ein Schuss Brühe
1 Bund Schnittlauch

Zitronenmayonnaise: 1 Eigelb

1 Eigelb

1 EL Delikatesssenf
4 EL Öl (am besten ein mildes Olivenöl, zum Beispiel aus Ligurien)
Saft einer halben Zitrone

1 Prise Zucker
1 Spritzer Worcestershiresauce
Salz
Pfeffer
2-3 EL Brühe

Die Linsen mit Wasser reichlich bedeckt einweichen, dann abgießen und mit frischem, gesalzenem Wasser und den Lorbeerblättern bedeckt weich kochen. Champagnerlinsen sind nach knapp einer halben Stunde gar, Tellerlinsen brauchen länger, kleine braune Linsen weniger Zeit.

Inzwischen die Gemüse putzen, wo nötig schälen und so akkurat wie möglich linsengroß würfeln. Da ist ein Juliennehobel segensreich, man kann auch die Aufschnittmaschine zu Hilfe nehmen: zuerst in Scheiben schneiden, dann aufeinander stapeln und quer in Streifen, schließlich in Würfel schneiden.

Diese Gemüswürfel schließlich, am besten nach Garzeit nacheinander (zuerst also Möhre und Sellerie, dann Lauch und Stangensellerie, schließlich auch Frühlingszwiebel), in der Brühe eine bis zwei Minuten bissfest kochen. Ganz am Ende die gehackte Petersilie hinzufügen, die dadurch ebenfalls ihre Farbe stabilisiert. Alles abgießen (die Brühe natürlich auffangen) und in einem Sieb unter fließendem kaltem Wasser oder im Wasserbad mit Eiswürfeln abschrecken, damit die Gemüse ihre leuchtende Farbe behalten.

Sobald die Linsen weich sind, werden sie abgegossen und mit den Gemüswürfelchen vermischt. Außerdem kommen jetzt die Nordseekrabben oder der in Würfel geschnittene Räucheraal beziehungsweise die -zunge dazu: einfach untermischen und alles nochmals abschmecken.

In Portionsförmchen verteilen - kleine Becher, Soufflereförmchen oder Espresso-tässchen -, dabei ein wenig festdrücken. Die aufgefangene Brühe nochmals abmessen: auf einen Viertelliter drei Blatt Gelatine nehmen. Sie in kaltem Wasser einweichen, dann in der heißen Brühe auflösen. Jetzt sehr kräftig abschmecken, vor allem mit Salz und Essig - Gelatine schluckt vor allem nach dem Abkühlen eine Menge Geschmack. Nie mit dem Löffel, mit dem man abgeschmeckt hat, wieder in der Brühe rühren, da die Enzyme die Gelatine zerstören würden.

Die Brühe mit der eingeweichten Gelatine in die Portionsförmchen gießen. Dabei etwas rütteln, damit sich die Flüssigkeit gut in den Förmchen verteilt. Diese mit Klarsichtfolie abdecken und so in den Kühlschrank stellen - am besten schon am Vortag, damit die Sülze ausreichend Zeit hat, fest zu werden.

Zum Servieren die Sülzchen aus den Förmchen lösen, stürzen, mit bunten Salatblättern umlegen und mit einer kräutereigen Radieschenvinaigrette

umkränzen: Dafür die Radieschen in Stifte hobeln und würfeln. Essig, Salz, Pfeffer und Öl aufschlagen, eventuell mit einem Schuss Brühe verdünnen. Die Radieschenstifte sowie Schnittlauchröllchen unterrühren.

Für die Zitronenmayonnaise das Eigelb mit Senf aufschlagen, langsam das Öl hinzufließen lassen, die hellgelbe Creme würzig und schön säuerlich abschmecken und mit so viel Brühe verdünnen, dass man dekorative Kleckse rund um die Sülze auf den Teller und auf die Salatblätter setzen kann.

Beilage: frisches Weißbrot oder als Imbiss auch herzhaft Bratkartoffeln.

Getränk: Dazu passt am besten ein kühles Bier. Man kann natürlich auch Wein dazu trinken, einen kräftiger Weißwein etwa, der rund und weich sein darf, oder einen Weiß- oder Grauburgunder. Zum Beispiel aus Baden.

Inulin trübt den Essig etwas, während Oligofrukt und Ballastsüße sich klar lösen.

Quarksülze

Zutaten

125 g Quark
1/8 l Milch
Etwas abgeriebene Zitronenschale
1/2 TL. Süßstoff
5 g Gelatine (weiß)
2 El. Wasser

Zubereitung

Quark und Milch mit dem Schneebesen schaumig schlagen, Süßstoff, Zitronenschale dazugeben. Die in 2 Esslöffel Wasser vorgequollene Gelatine durch Erwärmen verflüssigen und unter die Quarkmischung rühren. In zwei Schälchen füllen, kalt stellen.

Pro Portion: 1/4 BE

Tipp: Sie können statt der Zitronenschale auch 2 Esslöffel Sanddorn-Vollfrucht (ungesüßt) unterrühren.

Spargel-Tomaten Sülze

1 kg Spargel, frischer
Salz
1/2 TL Zucker
8 Blatt Gelatine, weiße
1 Dose Tomaten, große
1/8 l Weißwein
2 Essigessenz 25%
Zucker nach Belieben
Pfeffer
1 Bund Estragon, frischer

Spargel schälen, in wenig Salzwasser mit dem 1/2 TL Zucker ca. 15 Minuten garen, gut abtropfen. Eine Kastenform von etwa 20 x 10 cm mit kaltem Wasser ausspülen. Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Tomaten durch ein Sieb rühren. In einem Topf erhitzen, Weißwein zugießen, mit Essigessenz, Salz, Zucker und Pfeffer süß-sauer würzen. Ausgedrückte Gelatine in dem heißen Tomatensud auflösen, abkühlen lassen. Einen Spiegel aus Tomatensud in die Kastenform gießen. Spargelstangen und Estragonblätter ab wechselnd einschichten. Tomatensud darübergießen. In 2 - 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Servieren die Form kurz in heißes Wasser tauchen, Sülze auf eine Platte stürzen. In Scheiben schneiden und zu einer Quarksauce servieren.

Tomaten gefüllt mit Erbsencreme

Sendung vom 25. Mai 2001
Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Hier ist die Frucht selbst die Hülle. Ein hübscher Appetithappen, den man am Besten mit Zahnstochern zum Aus-der-Hand-Essen serviert. Die rote Frucht mit dem giftgrünen Innenleben sieht entzückend aus und ist herrlich erfrischend!

Für sechs bis acht Personen:

30 Cocktail- oder kleine Strauchtomaten

Erbsenfüllung:

150 g frische Erbsen
1 EL feingehackte Schalotten

2 EL Butter
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer
1 Prise Zucker
2 EL Crème fraîche
Minzeblätter
2 Blatt Gelatine

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, eiskalt abschrecken und im kalten Wasser liegen lassen, bis sie wirklich kalt sind. Dann eine Kappe abschneiden und mit einem Löffel die Kerne herausschaben - die Tomaten dabei aus der Haut lösen. An der Unterseite flach schneiden, damit die Tomaten besser stehen und nicht in der Gegend herumkugeln.

Für die Erbsenfüllung die Erbsen mit der fein geschnittenen Schalotte in der heißen Butter einige Minuten dünsten, dabei salzen und etwas Crème fraîche zufügen. Im Mixer pürieren, die eingeweichte Gelatine in der heißen Masse auflösen und sehr kräftig abschmecken.

Diese Masse in einen kleinen Plastikbeutel füllen, eine Ecke dieses Beutels abschneiden. Jetzt lässt sich sehr bequem die Erbsencreme in die vorbereiteten Tomaten füllen. Nebeneinander auf eine Platte setzen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Tip: Große Tomaten halbieren oder vierteln und mit Zahnstochern zum Aufspießen servieren.

Aspik, Fisch

Aal in Aspik 3 Ei

100 g Aal
Salz
1/2 l ; Wasser
1/2 Tasse Essig
Pfeffer
1 Lorbeerblatt
6 Wacholderbeeren
5 Pfefferkörner
1 Möhre, groß

- 8 Gelatine, Blatt, weiße
- 3 Eier; hartgekocht
- 2 Tomaten
- 2 Gewürzgurken
- 1 Bd. Petersilie
- 100 ml Madeira

Aal in Aspik eignet sich besonders als Abendessen.

Aal ausnehmen und säubern. Nicht abziehen. In gleichmäßige Stücke schneiden. Leicht salzen. Wasser und Essig aufkochen. Mit Pfeffer, Lorbeerblatt und Pfefferkörner würzen. Geputzte Möhre mit dem Buntmesser in Scheiben schneiden. Reingeben. Den Madeira auch. Aalstücke darin 25 Minuten ziehen lassen. Stücke rausnehmen. Abkühlen lassen. Inzwischen eine Kranzform mit Möhren-, Eier-, Tomaten- und Gurkenscheiben auslegen. Fischsud mit Gelatine dicken. Davon einen Spiegel (das heißt die erste Schicht) über die Scheiben gießen. Leicht andicken lassen. Dann die Schüssel mit den Aalstücken füllen, obendrauf noch mit restlichem Gemüse und Eistücke garnieren. Restlichen Gelatine-Fischsud darüber verteilen. Im Kühlschrank kalt werden lassen. Zum Servieren auf eine Platte stürzen.

Beilagen: Toastbrot und Butter oder Bratkartoffeln.

Vorbereitung	30 Minuten
Zubereitung	40 Minuten

Kabeljau in Aspik

Zutaten für 4 Portionen
300 g Kabeljaufilet
250 g Spargel, grün
300 g Krabben (Fleisch)
1 EL Zitronensaft
125 ml Wasser
1 TL Salz
1 TL Gemüsebrühe
12 Scheibe/n Gelatine
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Wasser mit Zitronensaft, Salz und etwas Pfeffer aufkochen und den Fisch darin ca. 8 Min. gar ziehen lassen, dann herausnehmen. Spargel putzen, dabei die unteren Enden abschneiden. Den Spargel garen (ca. 6 Min.).

Fischfond und Spargelwasser mischen und 500 ml davon abmessen und die Brühe einrühren. Gelatine einweichen und ausdrücken.
Nun die Zutaten in eine Terrine schichten, die Brühe aufkochen, Gelatine darin auflösen und alles über die Zutaten gießen.
Im Kühlschrank gut fest werden lassen.

6.5.01 Sonja* CK

Krabbenaspik mit Dillsauce

Wir bereiten das Krabbenaspik mit einem Sud aus Dillstängeln und Dill-Aquavit zu, der ihm ein unglaublich intensives Aroma gibt. Den Aquavit kann man überall bestellen, wo Produkte der Danish Destillers angeboten werden!

Für sechs Personen:

- 1 Bund Dill
- 1 EL Dillsamen
- 1 TL Pfefferkörner
- ¼ l Wasser
- 1 Prise Zucker
- Salz
- 2 Blatt Gelatine
- 2 bis 3 EL Dill-Aquavit (Aalborg Dild)
- einige Tropfen milder Essig (Apfelessig)
- 1 kleine Gärtnergurke
- 1 rote Chilischote (je nach Gusto mild oder ruhig auch richtig scharf)
- 250 g geschälte Nordseekrabben
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Zitronenschale (fein gerieben oder gehackt)

Dillsauce:

- 1 Becher Naturjoghurt
- 2 EL saure Sahne
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL kalte Gemüsebrühe
- 1 bis 2 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Dill

Vom Dill die Hälfte der Blättchen abzupfen und beiseite stellen. Den Rest grob hacken, mit Dillsamen und Pfefferkörnern aufsetzen, mit Wasser bedecken, aufkochen, salzen und mit Zucker würzen. Neben dem Feuer eine Stunde ziehen lassen. Durch ein Sieb filtern, die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Mit Dill-Aquavit würzen. Der Sud sollte sehr konzentriert schmecken.

Die Gurke unterdessen schälen, längs halbieren, mit einem Löffel sämtliche Kerne herausstreifen und halbzentimetergroß würfeln. Die Chilischote entkernen und winzig würfeln. Mit Gurke und gehacktem Dill unter die Krabben mischen, dabei mit Salz und Zitronensaft würzen.

In kleine becherförmige Förmchen verteilen und gut fest drücken. Den abgekühlten Sud - vorher nochmals abschmecken! - darüber gießen, er sollte die Krabbenmischung bedecken.

Für die Dillsauce Joghurt, saure Sahne, Öl und Brühe glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und fein gehacktem Dill würzen. Jeweils einen Klecks davon auf einem Teller verstreichen, das Krabbensülzchen aus der Form lösen und darauf setzen. Mit einem Dillzweiglein garnieren.

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Sendung vom 25. Mai 2001, WDR

Weinaspik mit Zitronen Sahne

- 12 Blatt weiße Gelatine
- 300 ml kräftiger Weißwein
- 400 ml Fischfond
- 2 El Essig-Essenz
- Salz
- 200 g geräucherter Lachs (in -dünnen Scheiben)
- 70 g Kaviar
- 1 Bund Dill

Zitronen-Sahne

- 200 ml Sahne
- 2 El Mayonnaise
- etwas abgeriebene- Zitronenschale
- 1 El Zitronensaft (evtl. mehr)
- grob gemahlener Pfeffer

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wein und Fischfond verrühren. Die eingeweichte Gelatine in 5 El. heißer Brühe auflösen und mit der restlichen Brühe verrühren. Kräftig mit Essig-Essenz und Salz

abschmecken. Etwa 1 cm hoch in eine längliche Form (1 l Inhalt) gießen und im Kühlschrank halb fest werden lassen. Eine Schicht Lachs, Kaviar und Dillzweige einschichten. Mit flüssigem Aspik bedecken, halb fest werden lassen. Den Vorgang noch einmal wiederholen. Für die Zitronen-Sahne geschlagene Sahne mit Mayonnaise verrühren. Pikant mit Zitronenschale, -saft, Salz und Pfeffer abschmecken. Aspik mit dem Messer vom Formrand lösen, die Form kurz in heißes Wasser setzen und aus der Form stürzen. Beides gut gekühlt servieren. (8 Portionen)

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Quelle: Erdgas Haushaltskalender 1996

Sendung vom 1. Januar 2003, WDR

Fisch

Buttermilchsülze mit Räucherlachs

und Portulaksalat

250 ml Buttermilch

4 Blatt Gelatine

50 ml Sahne; geschlagen

130 g Räucherlachs

4 cl Weißwein

1/2 Zitrone: Saft

; Salz

; Pfeffer

40 g Kräuter, gehackt z. B. Schnittlauch, Kerbel, Dill, Petersilie, Basilikum

2 Kartoffeln

Frittierfett

Essig

Öl

Portulaksalat oder Spinatblätter

QUELLE Eckhard Gerloff, Harald Schmitt

-erfasst von Petra Holzapfel

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Weißwein vorsichtig erhitzen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Flüssigkeit in die Buttermilch gießen. Sorgfältig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Sobald die Buttermilch zu gelieren beginnt, die Kräuter und die geschlagene Sahne unterheben.

Lachs in einen 2x2 cm dicken Balken schneiden. Eine Terrinenform

(Bild: Tunnelform) mit kaltem Wasser ausspülen, zur Hälfte mit Buttermilchmasse füllen, den Lachs als Kern in die Mitte legen und mit der restlichen Masse bedecken. Im Kühlschrank einige Stunden durchkühlen lassen.

Portulak leicht mit Essig und Öl marinieren.

Kartoffeln schälen, in sehr feine Stifte schneiden. Unter fließend kaltem Wasser abspülen, in einem Tuch trocken tupfen. Das Kartoffelstroh in der Friteuse goldgelb backen, dann salzen.

Die Buttermilchsülze in Scheiben schneiden. Portulaksalat und das Kartoffelstroh um die Sülze anrichten.

Fisch Gemüse Sülze

1 Portion

150 g Kabeljaufilet
2 El Zitronensaft
100 g Möhren; geschält
50 g grüne Paprikaschoten; gep.
50 g Tomaten
1/4 l Fischfond ersatzweise:
; Gemüsebrühe; Instant
; Salz
; weißer Pfeffer
3 sl weiße Gelatine
2 Dillstiele
1 sl Roggen-Vollkornbrot; 45 g
5 g Butter oder Margarine

Fisch waschen und mit der Hälfte des Zitronensaftes beträufeln. Gemüse waschen. Möhren in Scheiben schneiden, Tomate und Paprika würfeln.

Fond oder Brühe aufkochen. Mit Salz und dem restlichen Zitronensaft würzen.

Möhre ca. 8 Minuten garen. Fisch nach 3 Minuten zufügen und mit gar ziehen lassen. Paprika zugeben. Gelatine kalt einweichen. Fisch und Gemüse aus dem Fond nehmen. Mit Tomaten würfeln in einen tiefen Teller schichten. Mit Dill garnieren.

Gelatine ausdrücken, in dem etwas abgekühlten Sud auflösen. Darüber gießen.

Ca. 2 Stunden kalt stellen. Brot mit Butter oder Margarine bestreichen und

dazuessen.

Pro Person ca. : 360 kcal

Pro Person ca. : 1507 kJoule

Eiweiß : 42 Gramm

Fett : 6 Gramm

Kohlenhydrate : 29 Gramm

Broteinheiten : 2.5

Zubereitungs- Z.: 30 Minuten ohne Wartezeit

Forellensülze

Zutaten

4 geräucherte Forellenfilets

100 gr Karottenbrunoise

100 gr Selleriebrunoise

1 Ltr. Fischfond leicht sauer (Sherryessig) mit Safranfäden goldgelb gefärbt

frisch gehackte Petersilie

60 bis 120 Gramm Aspik je nach Jahreszeit

Zubereitung

Fischkarkassen (keine Köpfe und Häute von Schleimfischen) und Köpfe in 2 Ltr. Wasser mit einem Liter Weißwein ,

eine Karotte,

Stück Knollensellerie

2 Knoblauchzehen,

halbe Zwiebel und

etwas Lauch ansetzen.

Salz Pfefferkörner, etwa 1 St. leicht kochen lassen am Schluss etwas Safran dazu und 15 Min. ziehen lassen ,durch ein Tuch abpassieren .

Mit klarem Essig abschmecken. mit Aspik versetzen und auf Handwärme abkühlen.

Terrine

Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen und den Boden der Terrine 1 cm dick mit Gelee ausgießen, dann eine Schicht von in Stücken zerzupften Forellenfilets hineindrapieren und reichlich mit blanchierten Gemüsebrunoise und frischer Petersilie bestreuen .Warten bis die erste Schicht beginnt zu erstarren. Diesen Vorgang solange wiederholen bis die Terrine voll ist und im Kühlschrank dann etwa 5 Stunden gut durchkühlen lassen

Servieren mit Schnittlauch-Sauerrahm und Kartoffelpuffer. Hin und wieder sind einige Gräten doch dabei , kein Problem die Terrine stürzen und mit einem Sägemesser mit dünner Klinge in 2 cm dicke Scheiben schneiden ,, langsam das Messer hin und her ziehen die Gräten kommen (wenn die Terrine nicht zu fest ist) mit dem Messer raus. Das Messer sollte dabei eine normale Schärfe haben also es darf nicht ZU scharf sein.

Forellensülze mit Veltliner Kräutergelee

10 Portionen

500 ml grüner Veltliner
5 geräucherte Forellenfilets (à 90 g)
1 l Fischfond
5 frische Forellenfilets (ohne Haut, à 80 g)
Salz
13 Blatt weiße Gelatine
1 Bund Dill
1 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Liebstöckel
1 Bund glatte Petersilie
weißer Pfeffer
200 g Schmand
80 g Meerrettich
150 ml Milch
2 Schmorgurken (à 350 g)
2 El Essig
4 El Öl
350 g Rote-Bete-Kugeln

1. Veltliner auf 150 ml einkochen lassen. Von den geräucherten Forellenfilets die Häute abziehen. 300 ml Fischfond und die Forellenhäute zum Wein geben. Einmal aufkochen und beiseitegestellt 30 Minuten ziehen lassen.

2. Inzwischen die frischen Forellenfilets mit einer Pinzette entgräten. Den restlichen Fischfond in einem weiten Topf aufkochen lassen. Die Forellenfilets salzen, hineinlegen. Den Topf vom Herd nehmen und die Filets 5 Minuten darin gar ziehen lassen. Anschließend behutsam herausnehmen und abtropfen lassen.

3. Die Forellenhäute aus dem Weingemisch nehmen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Weingemisch aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Weingemisch abkühlen, aber nicht stocken lassen. Die Kräuter fein schneiden und

bis auf 1 El untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Eine Terrinenform (1,2 l Inhalt) mit kaltem Wasser auspinseln und mit Klarsichtfolie glatt auslegen.

5. Zuerst etwas vom Kräuterfond einfüllen, dann immer abwechselnd eine Lage frische und eine Lage geräucherte Forellenfilets mit etwas Kräuterfond einschichten. Wenn nötig, die Fischfilets passend zurechtschneiden. Mit Kräuterfond abschließen und die Terrine mindestens 12 Stunden kalt stellen.

6. Schmand, Meerrettich und Milch glatt rühren, dabei salzen. Die Gurken schälen und in Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und den restlichen Kräutern mischen. Die Rote Bete abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

7. Die Sülze mit Hilfe der Folie aus der Form ziehen. Die Sülze mit dem Elektromesser in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Rote Bete und Gurken darum verteilen und mit dem Schmand beträufeln.

Autor : Norbert Brunner Datum : 17.09.1998

Für den Fumet:

3 kg	Fischgräten (Karkassen) und Abschnitte
4 EL	Olivenöl
250 g	Zwiebeln
250 g	Petersilienwurzeln
250 g	Lauch (nur das Helle)
250 g	Sellerie
ca. 5 L	Wasser
3	Lorbeerblätter
4	Nelken
1 EL	Koriander ganz
3	Sternanis
½ EL	weißer Pfeffer ganz
10	Petersilien-, Dill- oder Estragonstängel
2 EL	grobes Salz

Für die Fertigstellung:

5 Blatt	Gelatine
80 ml	Weißwein trocken
40 ml	Wermut
ca. 10	Safran ? Fäden
	wenige Tropfen Pastis
800 ml	Fischfumet

200 g tourniertes Gemüse
600 g Fischfilet

Das Gemüse schälen, waschen und in 2 x 2 cm große Würfel schneiden.

Größere Hautflächen der Fische, Kiemen und Innereien werden nicht verwendet.

TIPP: Ausschließlich Karkassen von weißfleischigen Fischen verwenden. Schalen und Krustentiere sowie Knorpel- oder dunkel fleischige Fische können nicht verwendet werden! Die Karkassen und Fischabschnitte werden grob gehackt, maximal 10 x 10 cm groß, somit lässt sich der Fond später besser passieren und die Karkassen werden besser ausgelaugt. Unter fließendem Wasser die Karkassen in einem Metallsieb waschen.

In einem großen Edelstahltopf zuerst das Gemüse mit etwas Olivenöl, ohne Farbe anschwitzen. Danach die Fisch-Karkassen hinzufügen und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Wasser auffüllen, so dass alles gerade bedeckt ist. Bei voller Leistung bis zum Kochpunkt erhitzen, aber nicht stark kochen lassen. Den Fond abschäumen und danach die Gewürze zufügen. 20 bis 25 Min. unter dem Kochpunkt ziehen lassen. Danach sofort, aber sehr vorsichtig passieren. Nicht aus dem Topf gießen, sondern nur schöpfen!

Jetzt wird die Soße zuerst durch ein großes, grobes Metallsieb passiert. Sind alle groben Zutaten entfernt, passiert man die Soße durch ein Passiertuch oder ein sehr feines Haarsieb. Dabei lässt man den Fond nur durchlaufen. Niemals durchdrücken, da sonst Trübstoffe wieder in die Soße gelangen.

TIPP: Sollte der Fond nun nicht klar sein, so dass man den Boden des Topfes erkennen kann, dann ist die letzte Hoffnung, den abgekühlten Fond mit ca. 10 Eiweiß und einigen Eiswürfeln zu klären. Dafür das Eiweiß mit den Eiswürfeln zerschlagen und in einem großen Topf mit dem kalten Fischfond langsam aufkochen.

Am Anfang dieses Klärvorgangs ständig mit einem Schneebesen darin über den Boden rühren kommt es näher an den Kochpunkt das Rühren weniger intensiv durchführen. Da das Eiweiß die Trübstoffe binden muss. Dann den Fond für ca. 5 Minuten am Siedepunkt halten, ohne zu rühren. Sehr vorsichtig nun den Fond durch ein Tuch passieren. Dieser Klärvorgang ist unerlässlich zur Herstellung einer

[Fisch- Consomme](#)

Ist der Fond nun klar, reduziert man ihn um die Hälfte ein. Man erhält nun eine

Fisch- Fumet.

TIPP: Diesen Fumet in ein Einweckglas gefüllt, hält mindestens 2 Wochen im Kühlschrank. In Eiswürfelwürfelbereiter gefüllt kann man sie auch sehr gut eingefrieren.

Die Blatt - Gelatine in kaltem Wasser für 5 Minuten einweichen .In der Zwischenzeit Weißwein und Wermut aufkochen. Safran und Pastis dazugeben, mit 800 ml Fischfumet auffüllen und aufkochen. Die Blattgelatine ausdrücken und in die noch warme Flüssigkeit einrühren. Für mindestens 6 Stunden kalt stellen.

Das tournierte Gemüse, wie Gurke, Zucchini, Karotten, Sellerie, Kürbis, Petersilienwurzel etc., je nach Garzeit in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren und abschrecken.

Die Fischfilets in schöne Formen schneiden (ca. 4 x 4 cm groß) und in etwa 200 ml Fischfumet ca. 2-3 Minuten unter dem Kochpunkt garen.

Gemüse und Fisch in einen tiefen Teller schön anrichten und mit dem gelierten Fumet übergießen. Sofort servieren.

Kabeljau -Fischsülze GF DIA

2 Personen

- 1 Kleines St. Knollensellerie
- 1 Kleines St. Möhre
- 1 Kleines St. Petersilienwurzel

Essig

Salz

- 1 Pimentkorn
- 1 Lorbeerblatt
- 150 g Kabeljau
- 4 1/2 sl Gelatine; (9g)
- 100 g Möhren
- 55 g TK- Erbsen
- 100 g TK- Spargel
- 3/10 l Fleischsud
- Flüssiger Süßstoff

Sellerie, Möhre, Petersiliewurzel mit Wasser und Gewürzen etwa 10 Minuten kochen lassen. Fisch waschen, in den Sud einlegen und 10 Minuten nur noch ziehen, danach abkühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser 4 Minuten einweichen. Möhren schälen, in feine Streifen schneiden und mit den Erbsen in sehr wenig Salzwasser 5-6 Minuten dünsten. Den Spargel in Salzwasser 10 bis 15 Minuten kochen. Fisch grob zerpfücken, mit Möhrenstreifen, Erbsen und Spargel mischen. Eine flache Schale kalt ausspülen und alle Zutaten einfüllen- Den noch warmen Fischsud mit Salz, Essig und Süßstoff pikant abschmecken. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Über den Fisch gießen, kalt stellen.

Pro Person ca. : 100 kcal

Pro Person ca. : 419 kJoule

Broteinheiten : 0.25

Kabeljaufilet , Feine Fischsülze

400 g Kabeljaufilet
-Salz, Pfeffer
Zitronensaft
400 ml Fischfond
3 Tomaten
6 Blatt Gelatine
100 g Tiefsee-Krabbenfleisch
8 ; Stücke davon für später zurückbehalten
1 Bd. Schnittlauch
150 g Vollmilchjoghurt
Krabben
Joghurt
Salatblätter
Dill
Tomatenröschen

Kabeljaufilet in Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. In Fischfond 8 Minuten garen. Tomaten häuten, in Spalten schneiden. Gelatine einweichen, ausdrücken, im Fond auflösen. Tiefsee-Krabbenfleisch (bis auf den zurückbehaltenen Teil), Fisch, Tomaten portionsweise in kalt ausgespülte Förmchen füllen.

Fond mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und Darüber gießen. Etwa 3 Std. kalt stellen. Schnittlauch klein

schneiden, in Vollmilchjoghurt rühren, mit Pfeffer, Zitronensaft würzen. Sülze stürzen. Mit dem restlichen Krabbenfleisch, Joghurt, Salatblättern, Dill und Tomatenröschen anrichten.

Pro Portion 280 kcal/1170 kJ

Quelle: ARD/ZDF 11.11.94 Erfasst: Ulli Fetzer

Kabeljaufilet Gemüse Sülze

1 Portion

150 g Kabeljaufilet
2 El Zitronensaft
100 g Möhren; geschält
50 g grüne Paprikaschoten; gep.
50 g Tomaten
1/4 l Fischfond ersatzweise:
; Gemüsebrühe; Instant
; Salz
; weißer Pfeffer
3 sl weiße Gelatine
2 Dillstiele
1 sl Roggen-Vollkornbrot; 45 g
5 g Butter oder Margarine

Fisch waschen und mit der Hälfte des Zitronensaftes beträufeln. Gemüse waschen. Möhren in Scheiben schneiden, Tomate und Paprika würfeln.

Fond oder Brühe aufkochen. Mit Salz und dem restlichen Zitronensaft würzen.

Möhre ca. 8 Minuten garen. Fisch nach 3 Minuten zufügen und mit gar ziehen lassen. Paprika zugeben. Gelatine kalt einweichen. Fisch und Gemüse aus dem Fond nehmen. Mit Tomaten würfeln in einen tiefen Teller schichten. Mit Dill garnieren.

Gelatine ausdrücken, in dem etwas abgekühlten Sud auflösen. Darüber gießen.

Ca. 2 Stunden kalt stellen. Brot mit Butter oder Margarine bestreichen und dazuessen.

Pro Person ca. : 360 kcal

Pro Person ca. : 1507 kJoule

Eiweiß : 42 Gramm

Fett : 6 Gramm
Kohlenhydrate : 29 Gramm
Broteinheiten : 2.5
Zubereitungs- Z.: 30 Minuten ohne Wartezeit

Karpfensülze Steirische GF

Zutaten für Portionen

½ kg Karpfen - Filet
1 kg Fisch - Gräten
400 g Lauch
1 Zwiebel(n)
100 g Sellerie
80 g Karotte(n)
2 Lorbeerblätter
6 Blatt Gelatine
1 TL Pfeffer - Körner, schwarze
3 Wacholderbeeren
½ Liter Wein, weiß, trocken
Essig (Weinessig)
Öl
Salz
Pfeffer, aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Zwiebel, Sellerie und die Hälfte vom Lauch grob hacken. In Öl anrösten. Die Gewürze und die gut abgeschwemmten Gräten dazugeben. Weißwein darüber gießen. Soviel kaltes Wasser dazugeben, dass die Gräten gerade bedeckt sind. Aufkochen, dann 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein Mulltuch gießen.

Die Karpfenfilets in kochendes Salzwasser legen. Aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Die Haut abziehen. Die Filets klein schneiden, dabei die Gräten entfernen. Karotten und restlichen Lauch klein schneiden. Im Karpfen-Kochwasser bissfest kochen. Abschrecken.

1/2 1 Fischfond erwärmen. Die Gelatine darin auflösen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fischstücke und Gemüse auf zehn kleine Formchen verteilen. Mit Fischfond auffüllen. Kalt stellen.

Sobald die Sulze fest ist, auf Teller stürzen und mit Salat garnieren.

9.12.03 Muschelkoch CK

Krabbensülze

- 8 Förmchen zu je 150 ml
- 1/2 l Fischfond
- Weißwein
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 300 g Krabben
- 1 bis 2 El. gehackter Dill
- 1 bis 2 El. Schnittlauch

Soße

- 200 g Quark
- 2 bis 3 El. süße Sahne
- gehackte Kräuter (Dill,
-Schnittlauch)
- Salz
- Pfeffer
- Dill
- Tomate
- evtl 50 g Kaviar

Fischfond erwärmen, mit Wein, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Gelatine nach Anweisung einweichen, im warmen Fischfond auflösen. Förmchen mit je 2 bis 3 El. Fond ausgießen und kühl stellen.

Krabben und Kräuter einfüllen, mit Fond bedecken und kühl stellen. Wiederholen, bis alles verbraucht ist, die letzte Schicht ist Fond. Förmchen 2 bis 3 Stunden kühl stellen.

Für die Soße Quark mit Sahne verrühren, Kräuter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sülze am Rand mit einem Messer lösen und stürzen. Mit Soße, Dill, Tomate und evtl Kaviar anrichten.

Dazu Toast servieren.

Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1995

Lachssülze Im Fenchelblatt

- 2 Lachsfilets; enthäutet
- 500 g Fischgräten
- 1 Suppengrün
- 1 Kerbel

1 l Wasser
1/2 l Weißwein
1 Lorbeerblatt
1 Zitronensaft
1 Schnittlauch; feingeschnitten
4 groß. Fenchelblätter; -blanchiert
8 Blatt Gelatine
Salz, Pfeffer
Olivenöl zum Anbraten

Fischgräten, Lorbeerblatt und Suppengrün in einen Topf geben, Wein und Wasser dazugeben und einen kräftigen Fischsud ansetzen. Den Sud ca. 20 Minuten kochen, anschließend passieren und den Fond nochmals um die Hälfte reduzieren lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Kerbel in den Fond geben und mixen, die eingeweichte Gelatine und den Schnittlauch begeben und erkalten lassen bis es zähflüssig wird.

Die Lachsfilets in erbsengroße Würfel schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten bei kleinem Feuer durchziehen lassen. Die Fischwürfel abkühlen. Anschließend mit dem grünen Gelee und dem Zitronensaft mischen.

Die Masse in die blanchierten Fenchelblätter füllen und mindestens drei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Erfasst Am 07.07.99 Von Ilka Spieß Koch - Kunst

Makrelen Schweinskopfsülze

1/2 Schweinskopf
3 Möhren
3 Zwiebeln
3 Schalotten
1 Knolle Knoblauch
3 Makrelen
30 cl Bier
Salz
Pfeffer

Den halben Schweinskopf in einer klaren Brühe mit dem Gemüse sowie dem Knoblauch 3 Stunden kochen lassen. Nach dem Erkalten zerteilen, die Zunge und das Hirn entfernen.

Die Makrelen in einer beschichteten Pfanne braten. Den

Schweinskopfsud erhitzen und bis zur Hälfte einkochen lassen, erst dann das Bier dazugießen. Erkalten lassen.

Nun die einzelnen Zutaten abwechselnd in Schichten in eine Terrine geben. Man beginnt mit einer Schicht Schweinskopf, darauf eine Schicht Makrelen, die Biersülze darübergießen und weiter in dieser Reihenfolge bis die Terrine gefüllt ist.

Im vorgeheizten Backofen (200 G.) 30 Minuten im Wasserbad kochen. Danach mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Aus der Terrine nehmen, in Scheiben schneiden und mit Salat (z.B. Endiviensalat) servieren.

Quelle: Biere aus aller Welt

Räucherfischsülze

1 sm Geräuchertes Forellenfilet
1 sm Geräuchertes Karpfenfilet
80 g Bunte Paprikaschoten
-- gewürfelt
50 g Champignons; vorblanchiert
Grüner Pfeffer; zerstoßen
Rosa Beeren
Schnittlauch
Dill
1 Pk. Sülzepulver
1 El Körnersenf
1 El Distel
2 El Kräuteressig
2 El Rotwein
Kräuter; frisch gehackt

Die Haut der geräucherten Fischfilets abziehen und das Fischfleisch in kleine Würfel schneiden. Mit den Paprikaschotenwürfeln, den kleingeschnittenen Champignons und den Gewürzen vermischen und in eine Sturzform füllen. Das Sülzepulver wie auf der Packung angegeben anrühren, aufkochen und heiß in die Form über die Fischmischung gießen. Die Fischsülze am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für die Sauce Körnersenf, Öl, Essig, Rotwein und die frisch gehackten Kräuter vermischen. Die Räucherfischsülze auf einen Teller stürzen und mit der Sauce servieren.

Die Broschüre "Was Sie über Karpfen/Forelle wissen sollten" kann

bestellt werden über:

: Verband der Deutschen Binnenfischerei e.V., Königstorgraben 11,
: 90402 Nürnberg. Bitte 3 DM in Briefmarken beilegen.

Quelle: Nach Sat.1 Text 29.12.95 Erfasst: Ulli Fetzer

Sülze von Kräutermatjes 2 Eiweiß

mit Haselnuss-Schwarzbrot

- 4 Kräutermatjesfilets
- 1 Karotte, gewürfelt
- 1 Gewürzgurke, gewürfelt
- 1 Bund Schnittlauch
in feine Ringe geschnitten
- 1/2 l Marinadenfond von den Matjes
- 1 Prise weißen Pfeffer
- 1/4 Sellerieknolle, gewürfelt

2 Eiweiß

- 8 Blatt Gelatine
- 1/4 l trockenen Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Messerspitze Salz

Für die Schnittlauchcreme

- 150 g Creme fraiche
- 2 El Schnittlauch frisch geschnitten.
- 1 Prise weißen Pfeffer
- 1 Prise Salz

Gemüse in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken(damit die Farbe erhalten bleibt). Den Marinadenfond mit dem Weißwein sowie den Gewürzen und den Eiweißen unter ständigen Rühren zum kochen bringen, 20 Min. ziehen lassen und durch ein Passiertuch seihen. Die im kalten Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und ihn den heißen Fond geben. Die Kräutermatjesfilets in Würfel schneiden, mit dem Gemüse vorsichtig vermengen und noch mal gut abtropfen lassen. In eine Terrinenform geben und mit dem fast erkalteten Fond übergießen, so dass der Matjes mit dem Gemüse knapp bedeckt ist. 4 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Kurz vor dem Erstarren mit Schnittlauch bestreuen. Für die Schnittlauchcreme alle Zutaten miteinander verrühren.

Anrichten:

1 gebutterte Scheibe Haselnussschwarzbrot und 1 Scheibe Sülze anlegen, mit Salatbukett und Schnittlauchcreme garnieren.

Dies Rezept stammt aus dem Buch: Die Schleswig-Holsteinische und die Hamburgische Meisterküche aus dem Verlag Matthäs, geschrieben von Josef Thaller erfasst von Mario Schau

[Tellersülze vom Matjes](#)

mit Spargel, Tomaten und Schmand

4 Matjesfilets
8 Stangen Spargel
1 1/2 kg Tomaten
6 Blatt Gelatine
Salz
Pfeffer
Zucker

SCHMAND

1800 ml Saure Sahne
1/2 Limone
2 Bd. Schnittlauch
Salz
Pfeffer
Zucker

Für die Sülze die Tomaten am Tag zuvor klein schneiden, leicht salzen, mixen und in einem Passiertuch über Nacht "ausbluten" lassen.

Den aufgefangenen Saft aufkochen, abschäumen und die eingeweichte Gelatine zugeben und abkühlen lassen. Alles in einen kalten Suppenteller geben und mit dem Tomatengelee übergießen.

Für den Schmand die saure Sahne mit dem Limonensaft vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den geschnittenen Schnittlauch unterheben.

NORDTEXT - 3.06.94 - DAS!- Rezept Erfasst und gepostet von Ulli Fetzner

[Tomatengelee mit Bachsaibling](#)

und Kräuterschmant an

Menge: 4 Portionen

Tomatengelee

- 1 kg Reife Tomaten
- 1 Zweig Basilikum
- 1 Zweig Thymian
- 3 Champignons
- 1/2 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer,
Zucker
- 5 Blatt Gelatine
- 1 Balsamico

Gemüse und Einlage

- 2 Artischockenböden
- 1 groß. Kartoffel
- 3 Tomaten
- 1 Stange Lauch
- 100 g Gemüse; in 1 mm Würfeln Sellerie, Möhren, Lauch Zucchini
- 4 (-6) Saiblingsfilets

Kräuterschmant

- 150 ml Quark 40%
- 50 ml Sahne 33%
- 1 Balsamico
- 1 Schnittlauch
- 1 Petersilie
- 1 Traubenkernöl (kaltgepresst)
- Salz, Pfeffer

Um den Tomatenfond für den Gelee zu erhalten, werden die Tomaten geviertelt und im Mixer kurz angemixt. Mit dem Basilikum und Thymian, den in Scheiben geschnittenen Champignons, dem Knoblauch und dem Balsamico auf ein Tuch über eine Schüssel gegeben. Der klare, abtropfende Fond (ca. 500 ml) wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und mit der Blatt-Gelatine gebunden. Man rechnet 1 Blatt Gelatine für 100 ml Fond.

Für die Einlage werden die Artischockenböden und Scheiben der Kartoffel bissfest blanchiert. Enthäutete Tomaten vom Kerngehäuse befreien und vierteln. Den Lauch zu einzelnen Blättern aufschneiden und ebenfalls blanchieren. Ganz zum Schluss noch die Gemüsewürfel blanchieren. Alle Gemüse kalt abschrecken.

Die Saiblingsfilets würzen und in Traubenkernöl auf jeder Seite 1 Minute anbraten.

Zum Schichten des Gelees wird zuerst eine Terrinenform mit den Lauchblättern ausgelegt. Dann abwechselnd Kartoffeln, Saiblingsfilet, Artischocken und Tomaten einsetzen. Mit dem halbflüssigen Tomatengelee komplett auffüllen. Ca. 2 Std. kaltstellen.

Für den Kräuterschmant die gehackten Kräuter mit Quark, Sahne, Balsamico-Essig und Traubenkernöl vermengen und abschmecken.

Zum Anrichten eine Scheibe Tomatengelee mit Schmand und einer kleinen Salatgarnitur auf einen Teller legen. Die Salatblätter hierfür kurz durch eine Mischung aus kaltgepresstem Traubenkernöl und Balsamico-Essig ziehen. Mit gezupften Kräutern ausgarnieren.

Erfasst Am 25.06.99 Von Ilka Spiess Einfach

Fleisch

Aspik, Fleisch,

Gänsefleisch - Aspik

Zutaten für 6 Portionen

Fleisch (fein gewürfelte Gänsefleischreste)

1 große Möhre(n)

1 Tasse/n Erbsen, tiefgefroren

2 Gewürzgurke(n)

1 Bund Petersilie, glatte

½ Liter Hühnerbrühe

¼ Liter Wein, weiß

1/8 Liter Balsamico, weißer, mild

ZUBEREITUNG

Die Ganskarkasse restlos vom Fleisch befreien, alles in kleine Stücke schneiden. 1 große Möhre schälen und mit dem Bundmesser in dünne Scheiben schneiden, bissfest garen.

1 Tassenkopf tiefgefrorene Erbsen 3 min. blanchieren. 2-3 Gewürzgurken in feine Würfel schneiden. 1 Bund Blattpetersilie fein wiegen, alles in einer Schüssel vermengen.

Für das Aspik: 1/2 L stark reduzierte (geschmacksintensiv) Hühnerbrühe, entfettet 1/4 l Weißwein, 1/8 l weißen Balsamico, mild, Salz + viel Pfeffer erhitzen, die Flüssigkeit muss sehr stark gewürzt sein, da das Aspik viel Geschmack "schluckt". Darin 10 Blatt eingeweichte und ausgedrückte Blattgelatine auflösen lassen. In einer Kastenform einen Spiegel gießen, fest werden lassen. Auf den festen Spiegel als schönes Muster ein paar Möhrenscheiben legen. Darauf vorsichtig die Gans - Gemüsemischung verteilen. Die Flüssigkeit aufgießen. Abkühlen lassen, kalt stellen, am besten über Nacht.

Ich tauche die Form in heißes Wasser, so dass sich das Gelee gut stürzen lässt. Zum Aufbewahren wird die Form immer wieder auf das Aspik gestürzt.

In Scheiben schneiden und mit einer dicken Soße aus Quark, Majo und feingehackten Kräutern, Salz, Pfeffer, eventuell fein gehackten oder gepresstem Knoblauch servieren.

Übrigens - ist auch Kalorienarm!

20.11.02 Matti CK

Kaisersülze

Berliner

Zutaten für 20 Portionen

2400 g Schweinenacken

800 g Zwiebel(n)

30 g Salz, (Pökelsalz)

5 g Pfeffer, schwarz, gemahlen

4 g Kümmel, gemahlen

6 g Paprikapulver, rosenscharf

60 g Aspik, (Pulver)

Bier

ZUBEREITUNG

Schweinefleisch in Würfel schneiden, Zwiebeln in der KüMa Cuttern (klein hacken). Alle Zutaten (keine extra Flüssigkeit zugeben) außer Aspikpulver in einer großen Auflaufform im Backofen ca. 2 ½ Stunden bei 160° C schmoren.

Aspikpulver mit etwas Bier verrühren und zugeben, erkalten lassen und stürzen.

Mit gefächerten Gewürzgurken garnieren/ servieren.

Passt gut zu Bratkartoffeln, Kartoffelsalat oder nur aufgeschnitten als Brotbelag.

10.9.04 Pfefferich CK

Hallo,

würde ja gern dieses Rezept mal ausprobieren, nur weis ich leider nicht wo ich Aspik-Pulver herbekomme und Pökelsalz

mariechen1407

wenn kein Aspikpulver (gibt's beim Fleischer- oder Hotelbedarf) vorhanden ist, geht's auch mit Blattgelatine... für die Menge sollten so ca. 10 Blatt ausreichen
(Gelierprobe ist hier angebracht)

das Pökelsalz gibt's auch beim Fleischerbedarf oder beim Fleischer um die Ecke (?) aber es geht durchaus ohne, geschmacklich ist da kein Unterschied... nur die Farbe ist dann eben nicht so toll...

LG
Pfefferich

Roastbeefrollen

Zutaten für 4 Portionen

8 Scheiben Roastbeef

Für die Füllung:

Spargel, gekocht

Salat (französischer Salat oder englischer Selleriesalat)

Für die Dekoration:

Oliven

Käse - Creme (Gervaiscreme)

100 g Aspik (Madeiraaspik)

ZUBEREITUNG

Roastbeef schneiden, nebeneinander legen. Fülle auf vorderes Ende geben, straff einrollen. Mit Gervaiscreme rosettenartig bespritzen und beliebig mit Garnitur belegen. Mit würfelig geschnittenem Madeiraaspik garnieren.

MEIN TIPP:

Noch attraktiver sehen Roastbeefrollen aus, wenn sie nach dem Einrollen mit Aspik glaziert werden.

16.5.02 herzilein75 CK

Wurst, Eier in Aspik 4 Ei

Zutaten für 4 Portionen

4 Ei

100 g Wurst (Jagdwurst)

1 Gewürzgurke(n)

Essig

Salz und Pfeffer

15 g Gelatine

2 EL Senf

2 EL Mayonnaise

ZUBEREITUNG

Die hartgekochten Eier, die Wurst und die Gurke in kleine Würfel schneiden. Inzwischen reichlich 1/4 Liter kräftig gewürztes Essigwasser aufkochen und darin die in wenig kaltem Wasser vorgeweichte Gelatine auflösen. Die Sülzflüssigkeit kalt stellen. Vor dem Erstarren über die Eier-, Wurst- und Gurkenwürfel gießen, Senf und Mayonnaise unterrühren. Die kräftig abgeschmeckte Masse in kalt ausgespülte Tassen füllen und in den Kühlschrank stellen. Nach dem Erstarren stürzen und beliebig garnieren.

Anstelle der Wurst kann auch vorgegartes Gemüse verwendet werden!

25.3.02 Sonja* CK

Wurstsülze, Fränkische 1 Ei

150 g Schinkenwurst

150 g Lyoner; (Stadtwurst)

8 Tomatenkirschen

1 Ei; gekocht

1 sm Zwiebel

80 g Champignons

80 g Paprikaschoten; versch.

- Farben; gewürfelt

1 Lauchzwiebel

60 g Sellerie; gewürfelt

60 g Karotten; gewürfelt

1/2 l Fleischbrühe

1 Pk. Sülzepulver; oder Aspik
Jodsalz
Pfeffer aus der Mühle

Pro Portion einen tiefen Teller oder eine flache Glasschüssel kalt ausspülen, mit gekochten Eischeiben und halben Tomatenkirschen sowie Zwiebelringen auslegen.

Wurst in feine Würfel schneiden, mit dem in Würfel geschnittenen Gemüse vermischen. Champignons vierteln, kurz blanchieren, zu der Mischung geben. Frühlingszwiebel klein schneiden und untermengen. Fleischbrühe zum Kochen bringen, das mit etwas Flüssigkeit aufgelöste Sülzepulver einrühren, kurz beiseite stellen.

Wurst-Gemüsemischung in die ausgelegten Teller oder Schälchen füllen, mit dem abgeschmeckten Sülzefond aufgießen. Nach 2 Std. im Kühlschrank kann die festgewordene Sülze verzehrt werden.

Dazu schmecken Bratkartoffeln besonders gut.

SAT.1 TEXT 08.09.94 Erfasst: Ulli Fetzer

Agar, Fleisch

Blumenkohl-Broccoli-Terrine mit Kräutersauce 1 Eigelb

Sendung vom 25. Mai 2001

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Die Basis für das Gelee besteht aus den absolut weichgekochten Stielen, die man mit Sahne gemixt durchs Sieb streicht. Es wird mit Agar Agar gebunden, damit auch der strengste Vegetarier mitessen kann. Und wer nicht fleischlos essen will, mischt zwischen die Blumenkohl- und Broccoli-röschen Würfel von gekochtem Hähnchenfleisch, von gekochtem Schinken oder Kassler.

Für sechs Personen (Kastenform von 1,5 l Inhalt):

je 1 kleiner Blumenkohlkopf und Broccoli (circa 600 g jeweils)
Salz
200 g Sahne
Muskat

Worcestershiresauce
Cayennepfeffer
1 TL Agar Agar
evtl 250 g gekochtes Hähnchenfleisch von gekochtem Schinken oder Kassler

Kräutersauce:

2 Tassen gemischte Kräuter der Saison: Petersilie, Dill, Estragon, Kerbel
Salz
Pfeffer
3 bis 4 EL Olivenöl

1 Eigelb

3 EL Apfelessig
circa 1/8 l Gemüsebrühe (zum Beispiel vom Blumenkohl)
Zucker
Balsamessig (zum Beispiel vom Apfel)

Blumenkohl und Broccoli in Röschen teilen und in Salzwasser bissfest kochen. Herausheben, die Stiele abschneiden, nur die wirklich zarten Röschen in eine Schüssel geben. Die Stiele und Strünke zurück in den Kochtopf geben und absolut weich kochen. Dann mit Sahne im Mixer pürieren und kräftig abschmecken. 5 Esslöffel davon abmessen, mit dem Agar Agar glatt quirlen und unter $\frac{3}{4}$ Liter der gesamten Masse rühren. Zwei Minuten unter ständigem Rühren leise köcheln.

Eine Kastenform mit Folie auskleiden, einen dünnen Spiegel von Gelee einfüllen und fest werden lassen. Broccoli- und Blumenkohlröschen einschichten, dabei immer wieder vom Gelee dazwischen verteilen, nach Gusto auch in Würfel geschnittenes Hähnchenfleisch. Die Geleeschicht sollte zum Schluss eine glatte Oberfläche bilden.

Im Kühlschrank bis zum nächsten Tag fest werden lassen. Zum Servieren stürzen, in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.

Mit einem Klecks Kräutersauce garnieren, den Rest der Sauce getrennt dazureichen. Für die Sauce die Kräuter in den Mixer füllen, mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Eigelb und Apfelessig glatt mixen, dann in die laufende Maschine langsam so viel heiße Brühe geben, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Nochmals abschmecken, vor allem mit einer Prise Zucker und eventuell mit einem Spritzer Balsamessig.

Sendung vom 25. Mai 2001

Geflügel

Geflügelsülze

1 Bund Suppengrün
500 g Hähnchenbrustfilet
1 ; Lorbeerblatt
5 ; Pimentkörner
; Salz
250 g Zucchini
250 g Möhren
1/4 l Weißwein
1 Zitrone
; Pfeffer, frisch gemahlen
; Zucker
12 Blatt weiße Gelatine

Zubereitungszeit:
ca. 1 1/2 Stunden, ohne Wartezeit

Nährwert:

Eiweiß: 150 g
Fett: 3 g
Kohlenhydrate: 38 g

Pro Portion ca.
690 Joule / 165 Kalorien

Suppengrün putzen und zerkleinern. Hähnchenfleisch mit den Gewürzen und d Suppengrün in 3/4 Liter Salzwasser 30 Minuten garen. Das abgekühlte Fleisch in Streifen schneiden. Die Brühe durchsieben. Zucchini und Möhren in dünne Scheiben schneiden und fünf Minuten in der Brühe blanchieren. Herausnehmen.

Die Brühe mit Wein zu einem Liter Flüssigkeit auffüllen. Kräftig mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Gelatine nach Anweisung auflösen und zur brühe geben. Portionsförmchen kalt ausspülen. Etwas Gelierflüssigkeit hineingießen und erstarren lassen.

Alle Zutaten in die Förmchen verteilen. Mit Gellierflüssigkeit auffüllen. Erstarren lassen.

Zum Stürzen die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen.

Beilagen: Bratkartoffeln und Remouladensoße.

Quelle: erfasst von I. Benerts 07.01.96

Geflügelsülze I

600 g Hähnchenbrustfilet
400 ml Geflügelfond
1/4 l Hühnerbrühe
100 ml Weißwein
9 Blatt weiße Gelatine
3 Bund Radieschen; a 200 g
1 Bund Kerbel
2 El Essig; bei Bedarf mehr
; Salz
; Pfeffer
; Zucker

Ausserdem

250 g Schmand
1 Zitrone; die Schale davon
; Salz
; Pfeffer
; Zucker
2 El ; Fond-Mischung (1)

Quelle: Für Sie , erfasst von: I. Benerts 29.05.97

Hähnchenbrustfilet waschen und trocken tupfen. Fond, Brühe und Wein aufkochen. Hineingeben. Bei geringer Hitze ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

Fleisch herausnehmen, Fond-Mischung beiseite stellen.

Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Radieschen waschen, putzen und fein schneiden. Kerbel waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen.

Hähnchenbrust würfeln. Fondmischung (1) unter die Gelatine rühren, auflösen und mit dem restlichen Fond verrühren. Kräftig mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Eine Form mit kaltem Wasser ausspülen. Ca. 1/2 cm hoch Gelierflüssigkeit einfüllen. Abkühlen lassen. Dann kurz ins Gefriergerät stellen, bis die Flüssigkeit erstarrt ist. Radieschen, Kerbel und Fleisch einschichten. Mit der restlichen Gelierflüssigkeit aufgießen. Sülze im Kühlschrank fest werden lassen.

Schmand, Zitronenschale und Gewürze verrühren, abschmecken. Sülze stürzen, in Scheiben schneiden. Mit dem Zitronenschmant servieren. Nach Wunsch mit Radieschen und Kerbelblättchen anrichten.

Dazu schmecken Bratkartoffeln.

Hähnchen Spargel Sülze GF

Zutaten für Portionen

250 g Spargel, grüner

250 g Spargel, weißer

500 ml Hühnerbrühe

50 ml Wein, weiß

500 g Hähnchenbrustfilet

Salz und Pfeffer

4 EL Essig (Weißweinessig)

10 Blatt Gelatine

4 Tomate(n)

400 g Dickmilch

2 Zitrone(n), davon der Saft

Tomate(n), gewürfelt

Basilikum, die Blättchen

Schnittlauch, in Röllchen

Cayennepfeffer

Zucker

ZUBEREITUNG

Spargel schälen, Enden abschneiden. Gemüsebrühe und Wein erhitzen. Spargel in Salzwasser mit etwas Zucker bissfest kochen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Hähnchenbrustfilets im Spargelfond ca. 25 Min. garen. Herausnehmen, abtropfen lassen.

Brühe aufkochen, etwas reduzieren und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskat, Zucker und Essig kräftig abschmecken. Gewässerte, ausgedrückte

Gelatine im Sud vollständig auflösen. Hälfte vom Sud in eine längliche Kastenform füllen. Spargelstangen einlegen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Hähnchenbrust in Streifen, gehäutete, entkernte Tomaten in Spalten geschnitten über den Spargel legen. Restlichen Sud eingießen. Im Kühlschrank gelieren lassen.

Dickmilch und Zitronensaft verrühren, salzen und pfeffern. Zur in Scheiben geschnittenen Sülze servieren.

21.5.02 Hobbykoechin CK

Hähnchen Tomaten Sülze

Zutaten für 6 Portionen

450 g Hähnchenbrustfilet

Butterschmalz

2 Karotte(n)

1 Zwiebel(n)

1 Knoblauch

2 EL Öl (Olivenöl)

2 Dose/n Tomate(n), geschält

8 Blatt Gelatine

2 EL Kräuter, gemischt & gehackt

Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

2 Bund Kräuter, gemischt

400 g saure Sahne oder Sauerrahm

ZUBEREITUNG

Das Hähnchenfleisch in Butterschmalz braten und erkalten lassen. In Würfel schneiden. Karotten schälen, waschen und ebenfalls würfeln. In kochendem Salzwasser einige Minuten blanchieren, dann gut abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, fein hacken und im Olivenöl andünsten. Tomaten durch ein Sieb streichen, mit dem Saft dazugeben und bei schwacher Hitze einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken und in der Tomatensauce auflösen. Hähnchenfleisch, Karottenwürfel und Kräuter unter die Sauce mischen. In eine kalt ausgespülte Terrinenform füllen und im Kühlschrank in ca. 4 Stunden fest werden lassen.

Für die Sauce die Kräuter waschen, fein hacken und mit der sauren Sahne mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Sauciere füllen.

Zum Servieren die Terrine kurz in heißes Wasser halten. Die Sülze auf eine Platte stürzen und in Scheiben schneiden. Mit Kräutern Garnieren.
Tipp: Die Sülze können Sie schon am Vortag zubereiten und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren brauchen Sie dann nur noch schnell die Sauce zusammenrühren.

10.1.03 Dragonfly-Lady CK

Die Sülze war wirklich interessant.

Sie ließ sich leider ganz schlecht schneiden. Ich schätze es lag daran, dass ich vorher zu wenig Flüssigkeit hatte. Für die Zutaten war zu wenig Volumen da.

Nächstes mal werde ich auch das Hähnchen etwas würzen, damit noch mehr Geschmack ran kommt. Es verträgt wirklich viel Gewürz!

LG
Christine

schmeckt ausgezeichnet, allerdings muss man mit den Gewürzen sehr großzügig umgehen!
Gruß, fine (Sülzenfan ;-))

Gutes Rezept. Habe aber anstelle von Gelatine Agar Agar genommen.
Danke

Iodda50

Hähnchenfleisch Blumenkohl-Broccoli-Terrine mit Kräutersauce

Für sechs Personen
(Kastenform von 1,5 l Inhalt):

je 1 kleiner Blumenkohlkopf und Broccoli (circa 600 g jeweils)

Salz

200 g Sahne

Muskat

Worcestershiresauce

Cayennepfeffer

1 TL Agar Agar

eventuell 250 g gekochtes Hähnchenfleisch von gekochtem Schinken oder Kassler

Kräutersauce:

2 Tassen gemischte Kräuter der Saison:

Petersilie, Dill, Estragon, Kerbel

Salz

Pfeffer

3 bis 4 EL Olivenöl

1 Eigelb

3 EL Apfelessig

circa 1/8 l Gemüsebrühe (zum Beispiel vom Blumenkohl)

Zucker

Balsamessig (zum Beispiel vom Apfel)

Blumenkohl und Broccoli in Röschen teilen und in Salzwasser bissfest kochen. Herausheben, die Stiele abschneiden, nur die wirklich zarten Röschen in eine Schüssel geben. Die Stiele und Strünke zurück in den Kochtopf geben und absolut weich kochen. Dann mit Sahne im Mixer pürieren und kräftig abschmecken.

5 Esslöffel davon abmessen, mit dem Agar Agar glatt quirlen und unter $\frac{3}{4}$ Liter der gesamten Masse rühren. Zwei Minuten unter ständigem Rühren leise köcheln.

Eine Kastenform mit Folie auskleiden, einen dünnen Spiegel von Gelee einfüllen und fest werden lassen. Broccoli- und Blumenkohlröschen einschichten, dabei immer wieder vom Gelee dazwischen verteilen, nach Gusto auch in Würfel geschnittenes Hähnchenfleisch. Die Gelee-schicht sollte zum Schluss eine glatte Oberfläche bilden.

Im Kühlschrank bis zum nächsten Tag fest werden lassen. Zum Servieren stürzen, in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.

Mit einem Klecks Kräutersauce garnieren, den Rest der Sauce getrennt dazureichen. Für die Sauce die Kräuter in den Mixer füllen, mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Eigelb und Apfelessig glatt mixen, dann in die laufende Maschine langsam so viel heiße Brühe geben, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Nochmals abschmecken, vor allem mit einer Prise Zucker und eventuell mit einem Spritzer Balsamessig.

Puten-Paprika-Sülzchen

Zubereitungszeit: 15 Minuten (+ 4 Stunden Kühlung)

Zutaten für 6 Portionen:

150 g Putenschinken (ganz)

1 Würfel KNORR Hühnersuppe

1 Würfel KNORR Kräuterlinge Gartenkräuter

3 EL MAZOLA Basilico Öl
6 Blätter Gelatine
1 Beutel KNORR Salatkrönung Kräuter-Zwiebel klare Marinade
1/2 grüner Paprika
1/2 roter Paprika
1/2 gelber Paprika

Zubereitung:

1. 1/2 Liter (500 ml) Wasser aufkochen und mit KNORR Hühnersuppe eine Bouillon herstellen. KNORR Kräuterlinge in die Bouillon einrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der noch heißen Bouillon auflösen.

2. Schinken und Paprika in kleine Würfel schneiden und vermischen. Eine Kastenform mit kaltem Wasser ausspülen und mit Klarsichtfolie auslegen. Paprika und Schinken in die Form füllen und mit der Bouillon übergießen. 4 Stunden bei 6° C kühlen.

3. Aus KNORR Salatkrönung, MAZOLA Basilico Öl und 4 EL Wasser eine Marinade herstellen. Sülzchen stürzen, aufschneiden und mit Marinade beträufeln.

Putenfleischsülze, Rheinische (Cholesterin)

Menge: 2 Portionen

300 g Putenbrust
1 Möhre
1 Zucchini
150 g Paprikaschotenwürfel
50 g Gekochter Schinken

1 Gekochtes Eiweiß
1 Kräuter; feingehackt
Sülpulver
Pfeffer + Salz
1 TI Senf, mittelscharf
1 TI Sonnenblumenöl
2 Kräuteresig
4 Weißwein oder Brühe
1 TI Schnittlauch
1 sm Eichblattsalat
100 g Pilze, in Weinessig mariniert

-Vorspeisen und Zwischenmahlzeiten

Die Putenbrust in Salzwasser kochen, herausnehmen und in kleine Würfel schneiden.

Das Gemüse putzen, klein würfeln und kurz blanchieren.

Den gekochten Schinken sowie das gekochte Eiweiß fein würfeln; Schinken, Eiweiß und Putenfleisch mit den feingehackten Kräutern gut vermischen. In eine Glasform einfüllen und leicht andrücken.

Das Sülzpulver, wie auf der Packung angegeben, in heißes Wasser einrühren, mit Pfeffer würzen und über die Puten-Gemüse-Mischung gießen. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen. Noch besser ist es, wenn Sie die Masse die ganze Nacht über im Kühlschrank belassen.

Für die Marinade Senf, Öl, Kräuternessig, Weißwein und gehackten Schnittlauch verrühren und mit Jodsalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Vor dem Stürzen die Glasform in heißes Wasser tauchen, bis sich die Sülze leicht vom Rand lösen lässt.

Den Eichblattsalat putzen, waschen und auf einem Teller auslegen. Die Sülze mit den Pilzen darauf anrichten. Die Marinade über den Salat verteilen.

Pro Person ca. : 336 kcal

Pro Person ca. : 1407 kJoule

Fett : 8 Gramm

Sonstiges: 111mg Cholesterin

erfasst v. Renate Schnapka am 29.06.98

Spargel - Hähnchen - Sülze

Zutaten für Portionen

250 g Spargel, grüner

250 g Spargel, weißer

500 ml Hühnerbrühe

50 ml Wein, weiß

500 g Hähnchenbrustfilet

Salz und Pfeffer

4 EL Essig (Weißweinessig)

10 Blatt Gelatine

4 Tomate(n)

400 g Dickmilch

2 Zitrone(n), davon der Saft

Tomate(n), gewürfelt

Basilikum, die Blättchen

Schnittlauch, in Röllchen
Cayennepfeffer
Zucker

ZUBEREITUNG

Spargel schälen, Enden abschneiden. Gemüsebrühe und Wein erhitzen. Spargel in Salzwasser mit etwas Zucker bissfest kochen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Hähnchenbrustfilets im Spargelfond ca. 25 Min. garen. Herausnehmen, abtropfen lassen.

Brühe aufkochen, etwas reduzieren und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskat, Zucker und Essig kräftig abschmecken. Gewässerte, ausgedrückte Gelatine im Sud vollständig auflösen. Hälfte vom Sud in eine längliche Kastenform füllen. Spargelstangen einlegen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Hähnchenbrust in Streifen, gehäutete, entkernte Tomaten in Spalten geschnitten über den Spargel legen. Restlichen Sud eingießen. Im Kühlschrank gelieren lassen.

Dickmilch und Zitronensaft verrühren, salzen und pfeffern. Zur in Scheiben geschnittenen Sülze servieren.

21.5.02 Hobbykoechin CK

Rind

Kalbsfüße Tellersülze 1 Ei

2 Portionen

- 3 Kalbsfüße
- 2 l Wasser
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1/4 Sellerieknolle
- 1/2 Lauchstange
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 125 ml Weinessig
- 125 ml Weißwein
- 2 Kasseler; a 100 g
- 1 Gekochtes Ei
- 1 Tomate
- 1 Essiggurke

Salz, Pfeffer

Kalbsfüße mit etwas Pfeffer und Wasser in einen Topf geben und mindestens eine Stunde kochen. Danach das Gemüse am Stück, Lorbeerblatt, Nelke, Wein und Essig dazugeben und eine halbe Stunde lang kochen lassen. Anschließend die Brühe passieren und leicht abkühlen lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Brühe geliert beim Erkalten.

Von der abgekühlten, aber noch nicht erstarrten Sulz eine Bodendecke in zwei Suppenteller geben. Das Kasseler hineingeben und mit Tomaten-, Ei- und Gurkenscheiben nach Belieben garnieren. Mit Sulz auffüllen und im Kühlschrank erkalten lassen.

Die Sulz kann ohne weiteres am Vortag bereitet werden, sie sollte erfrischend und sehr kalt zu Tisch gebracht werden. Dazu passen gut Bratkartoffeln oder eine Vinaigrette mit frischem Schwarzbrot.

Erfasst Am 07.07.99 Von Ilka Spieß Koch - Kunst mit Vincent Klink

Rezept für Sülze

250 g Spitzbein
250 g Kalbsfüße
250 g Kalbskopf
250 g Schweineohren
100 g Schweinebauch
2 Liter Wasser
Zwiebel
Lorbeerblatt
Möhre
Sellerie
Weinessig
einige Gewürzgurken

Alle Fleischteile werden gründlich gewaschen und dann kalt angesetzt. Dazu geben wir die Gemüse und die Gewürze. Alles lassen wir nachdem es gekocht hat, langsam etwa 2 Stunden weiter ziehen. Gare Stücke werden aus der Brühe genommen und kalt gestellt. Brühe sollte nicht kochen, sonst wird sie trübe. Die Gelatine der Spitzbeine gehen in die Brühe über und sind in der Lage, diese beim Erkalten zu binden.

Alle garen Stücke werden in gleichmäßig kleine Stücke geschnitten, auch die Zwiebel und die Gurke. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen und

mit Weinessig, Pfeffer, Kümmel und Salz abgeschmeckt, dann in Tassen gefüllt und mit der Brühe voll aufgefüllt. Schon am Abend ist unsere Sülze in der Tasse erstarrt und kann bei Gebrauch gestürzt und auch auf Wunsch in Scheiben geschnitten werden.

Tipp

Wenn Sie eine Zwiebel mit Schale mitgaren, erreichen wir eine bessere Farbe der Brühe.

Die Sülze wird magerer, wenn ein Eisbein mit eingesetzt wird.

Abänderungen der Sülze und andere Beigabe sind immer möglich.

Sülze ist nicht immer gleich Sülze. In eine Edelsülze kommen zusätzlich Hirn, Zunge und weitere Magerteile.

Rindfleischsülze

- 750 g schieres Rindfleisch
- 400 ml Rinderfond
- 1/2 l Weißwein
- 1 Bund Suppengrün
- 7 Blatt weiße Gelatine
- 4 Mangoldblätter
- 200 g Mohrrüben
- 1 Ei Öl
- Salz
- 2 El Weinessig
- 2 Stängel glatte Petersilie

Rindfleisch und geputztes, grob zerkleinertes Suppengrün in Fond und Wein 1 Stunde kochen. Das Fleisch im Sud erkalten lassen. Dann das Fett abheben, das Fleisch herausnehmen und in feine Streifen schneiden. Brühe durch ein Sieb gießen und 500 ml abmessen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mangold und Mohrrüben putzen und fein würfeln. Beides im heißen Öl kurz andünsten. Abkühlen lassen. Die eingeweichte Gelatine in 3 El. heißer Brühe auflösen und unter die restliche Brühe rühren. Mit Salz und Essig kräftig abschmecken. Eine flache Form (20 x 30 cm) mit Klarsichtfolie auslegen. Den Boden mit Brühe knapp bedecken. Fest werden lassen. Petersilienblättchen, Fleisch, Gemüse und restliche Brühe darauf geben und kühl stellen. Dann die Sülze aus der Form stürzen, die Folie abziehen und in Würfel schneiden. (8 Portionen)

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Quelle: Erdgas Haushaltskalender 1996

Roastbeef Sülze

8 Blatt. weiße Gelatine
600 ml Gemüsefond (Glas)
Salz
Pfeffer
Zucker
4 TL Rotweinessig
250 g Roastbeef-Aufschnitt
1 Bund Schnittlauch
2 Zwiebeln
4 EL Kürbiskernöl

Gelatine kalt einweichen. Fond auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 erhitzen, mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 2 TL Essig würzen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen.

6 Tassen kalt ausspülen und jeweils 4 EL Fond hineingehen, dann kalt stellen.

Roastbeef in feine Streifen, Schnittlauch in Röllchen schneiden, mischen und bis auf 4 TL aufs feste Gelee geben. Mit restlichem Fond begießen, 2 - 3 Std. kalt stellen.

Zwiebeln fein würfeln, mit Salz, 2 TL Essig und Öl verrühren. Die Sülzen auf Teller stürzen, mit Roastbeef-Schnittlauch-Mischung belegen und mit Zwiebel-Vinaigrette servieren.

Dazu passen Bratkartoffeln.

Zubereitungszeit 35 Minuten
Pro Person ca. : 165 kcal
Pro Person ca. : 693 kJoule

Quelle: Winke & Rezepte 06 / 97

[Sülze vom Kalbstafelspitz](#)
mit Schnittlauchschmant

Kochen mit Helmut Gote

Zutaten für eine Kastenform von 25 Zentimeter Länge

Für die Brühe:

Ca. 750 g Kalbstafelspitz
1 Stange Lauch
1 Möhre
1 große Zwiebel
3 Petersilienstängel
1 Lorbeerblatt
2 Körner Piment
2 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner

Für die Sülze:

50 g Möhren
50 g Knollensellerie
50 g Staudensellerie
das Weiße von einer Lauchstange
Weißweinessig
1 l Kalbsbrühe
10 Blatt Gelatine
Zucker
Salz
Pfeffer

Für den Schnittlauchschmant:

200 g Schmand (20 % Fett)
1 Bund Schnittlauch
Kaltgepresstes Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Das Gemüse für die Brühe waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden, alles in 1 ¼ Liter Wasser zum Kochen bringen, dann den Tafelspitz einlegen, einmal kurz aufkochen und die Brühe danach evtl. abschäumen. Dann die Kräuter und die Gewürze zufügen und alles zusammen 2 ½ Stunden knapp unter dem Siedepunkt ohne Deckel ziehen lassen. Alles zusammen im Topf auskühlen lassen, dann das Fleisch herausnehmen und in Klarsichtfolie verpackt in den Kühlschrank legen. Die Brühe durch ein Sieb in ein schmales Gefäß abgießen, über Nacht in den Kühlschrank stellen, dann kann man die fest gewordene Fettschicht abheben.

Den klaren Teil der Brühe abgießen, eine Liter davon abmessen, dann kräftig mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit etwas Weißweinessig und einer Prise Zucker abschmecken. Die Gelatine 5 Minuten lang in sehr viel kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und in einem Topf mit etwas Brühe bei niedriger Temperatur auflösen, danach wieder mit der Brühe vermischen.

Das Gemüse für die Sülze waschen putzen und in sehr kleine Würfel schneiden, Möhren und Knollensellerie etwa 2 Minuten lang in kochendem Wasser blanchieren, Staudensellerie und Lauch etwa 1 Minute, alles mit kaltem Wasser abschrecken. Den Tafelspitz - quer zur Faser - in sehr dünne Scheiben schneiden. Soviel Brühe über die abgetropften Gemüsewürfel gießen, dass sie bedeckt sind, die Fleischscheiben in die restliche Brühe legen. Eine Kastenform oder eine längliche Schüssel mit Klarsichtfolie auslegen und soviel Brühe hinein gießen, dass der Boden etwa 5 mm hoch bedeckt ist. Alles in den Kühlschrank stellen, bis die Brühe mit dem Gemüse und dem Fleisch gerade zu gelieren beginnt.

In der Zwischenzeit müsste die Brühe auf dem Boden der Form schon fest sein. Zuerst eine Schicht Fleisch einlegen, dann Gemüsewürfel darüber streuen, immer abwechselnd weiter bis alles verbraucht ist - eine Lage Fleisch zum Schluss. Die restliche Brühe in die Form gießen bis alles etwa 5 mm hoch bedeckt ist. Mit Folie abdecken und wieder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Servieren die Sülze aus der Form stürzen, in etwa eine Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Für die Sauce den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden, den Schmand und etwas Sonnenblumenöl mit einem Schneebesen kräftig durchrühren und den Schnittlauch dazu. Beides mit kräftigem Landbrot servieren.

Tafelspitzsülze

4 -6 pers.

6 Blatt Gelatine

300 g Tafelspitz, gekocht; bis

400 g ;(s. Rezept) beiseite gelegte Gemüse aus dem Suppentopf, falls nicht mehr vorhanden:

100 g Möhre

100 g Lauch

100 g Sellerie

100 g Zwiebeln

5 Cornichons; oder kleine Gewürzgürkchen

2 El Kapern

1 El Rosa Pfefferbeeren, eingelegt (Feinkostgeschäft)

1/2 l Fleischbrühe, kräftig
4 El Essig

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Das Fleisch in knapp zentimeterkleine Würfel schneiden, die gekochten Gemüse in winzige, höchstens Stecknadelkopfgroße Würfel schneiden – falls Sie die Suppengemüse nicht mehr haben: Möhre und Sellerie längs auf dem Gemüsehobel zuerst in dünne Scheiben schneiden, dann aufeinanderstapeln und wieder längs in feine Streifen schneiden und schließlich in winzige Würfel schneiden. Lauch zuerst längs in Streifen, dann quer in Würfel schneiden. Und die Zwiebel, wie gewohnt, fein schneiden. Alle diese Gemüse für 1-2 Minuten in kochendes Salzwasser werfen, abgießen, abschrecken, damit sie ihre leuchtende Farbe behalten. Auch Cornichons fein würfeln, die Kapern, falls es sich nicht um winzig kleine handelt, hacken. Alles in einer großen Schüssel vorsichtig mischen.

Die Brühe aufkochen, mit Salz und Pfeffer sowie Essig sehr kräftig abschmecken – sie sollte sogar ruhig etwas überwürzt schmecken, weil diese Intensität sich nach dem Abkühlen verliert. Auch schluckt die Gelatine Würze. Die gut ausgedrückte Gelatine in der heißen Brühe auflösen und über die vorbereiteten Zutaten gießen. Kurz stehen lassen und noch mal abschmecken.

Von der Brühe eine kleine Schöpfkelle voll abnehmen, den Boden einer kleinen, mit Klarsichtfolie ausgeschlagenen Kastenform damit ausgießen. Kurz in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Erst jetzt behutsam die restliche Sülzenmasse in die Form füllen.

Mit Folie zudecken und zum endgültigen Erstarren in den Kühlschrank stellen. Die Sülze erst am nächsten Tag aus der Form stürzen. Zum Servieren in fingerdicke Scheiben schneiden.

Als Vorspeise servieren, zum Beispiel mit einer würzigen Kräutervinaigrette, in der winzige Radieschenwürfel als Farbtupfer wirken, oder als ganzes Essen; dazu schmecken Bratkartoffeln und eine grüne Sauce.

Ratgeber essen + trinken -WDR, Sendung v. 12.5.1991
-erfasst von Petra Holzapfel

[Tafelspitzsülze mit Bratkartoffelsalat](#)

zubereitet von Benedikt Freiberger im Davert Jagdhaus in Münster-Amelsbüren

Sendung vom 27. Juni 2002

Zutaten für 4 Personen

1 kg Tafelspitz vom Jungbullen

2 EL Öl

1 Bund Suppengemüse

1 l Brühe oder Wasser

je ½ Tasse winzige Würfel von Möhren, Sellerie und Lauch

Salz und Pfeffer

50 g Gelatine-Pulver

eine bunte Mischung sommerlicher Salate wie Frisée, Radicchio, Eichblatt, Kopfsalat

Für die Gemüse-Vinaigrette

je 1 EL winzige Würfel von Möhren, Sellerie und Porree

100 ml Fleischbrühe

2 EL Olivenöl

2 EL Essig

Salz und Pfeffer

Für das Kartoffeldressing

100 g Kartoffeln

200 ml Tafelspitzbrühe

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

Zucker

3 EL Weinessig

4 EL Öl

1 EL Schnittlauchröllchen

Für die Bratkartoffeln

500 g Kartoffeln

3 EL Öl

1 Zwiebel

4 EL gehackte Petersilie

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch kurz rundherum in Öl anbraten, dann in kochendes Wasser geben. Rund 90 Minuten mit dem Suppengemüse, Salz und Pfeffer gar sieden. Dann herausnehmen, zugedeckt erkalten lassen. Gegen die Faser

in dünne Scheiben schneiden. 1 Liter der Brühe durch ein feines Sieb passieren, dann mit der angerührten Gelatine und den Gemüsewürfeln kurz aufkochen und abschmecken. In eine passende Form (Kasten- oder Pastetenform) schichtweise Fleisch, Brühe und Gemüsewürfel füllen. Über Nacht (mindestens aber drei Stunden) in den Kühlschrank geben. Vor dem Anrichten in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Gemüse-Vinaigrette alle Zutaten gut verrühren.

Für das Kartoffeldressing die geschälten und grob gewürfelten Kartoffeln in Tafelspitzbrühe mit Zwiebelwürfeln und Knoblauch garen. Jetzt die restlichen Zutaten dazu geben und aufmixen. Abschmecken.

Für die Bratkartoffeln rohe kleine Kartoffelwürfel in kochendem Salzwasser zwei Minuten blanchieren, abgießen und auskühlen. In Öl goldgelb braten, die feingehackte Zwiebel und Petersilie dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Ein Bouquet von Blattsalaten ringförmig auf den Tellern anrichten. Gemüsevinaigrette in die Mitte geben, darauf zwei Scheiben Tafelspitzsülze legen. Im letzten Moment den Salat mit Kartoffeldressing überziehen (napieren). Bratkartoffeln auf dem Salatring verteilen.

Getränk

Benedikt Freiberger empfiehlt eine trockene 2001-er Rheingauer Riesling Spätlese: "Winkeler Jesuitengarten" vom Weingut Fritz Allendorf.

Guten Appetit wünscht Ihnen das Team der AKTUELLEN STUNDE!

Schwein

Bayrische Sülze

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Scheiben gekochten Kasseler, 1 cm dick, ohne Knochen,
- 125 g weich gekochtes Rindfleisch in 1/2 cm Scheiben.,
- 1/2 l Rinderbouillon aus Würfeln (keine Fleischbrühe),
- 5 Blatt weiße Gelatine,
- 1 TL Essig,
- 1 Prise Zucker,

1 TL gehackte Petersilie, auch tiefgekühlt,
1/2 TL Senf,
reichlich Pfeffer,
reichlich Muskatnuss,
2 saure Gurken

Zubereitung:

Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Inzwischen 1/2 l Rinderbouillon mit den anderen Zutaten erwärmen, bis sie dampft. Die Gelatine ausdrücken. Die Bouillon vom Herd nehmen, die Gelatine rein und drin auflösen lassen. 4 Suppenteller 1 cm hoch mit der Mischung begießen und entweder in den Kühlschrank stellen (10 Minuten) oder ca. 30 Minuten im Zimmer stehen lassen, bis die Masse halbsteif geworden ist. Das Fleisch darauf verteilen. Wenn Du willst, dünne Gurkenscheiben dazwischen legen. Dann mit der restlichen Sülzmasse begießen. Sollte sie inzwischen fest geworden sein, auf allerkleinster Hitze wieder flüssig werden lassen. Nicht kochen, sonst wird sie nicht mehr fest! Jetzt Deine wichtige Gurkenscheibe als Erkennungszeichen für Sülze, obenauf legen und das ganze fest werden lassen. Hält sich gekühlt 2 Tage frisch. Bratkartoffeln schmecken super dazu.

Bunte Sülze mit Basilikumcreme

Für 8 Förmchen zu je 150 ml
1/2 l Rinderfond
2 TL Senfkörner
2 bis 3 El. Weißweinessig
1/2 TL Salz
Pfeffer
Zucker
9 Blatt weiße Gelatine
4 hartgekochte Eier
200 g Kirschtomaten
125 g Kasseler-Aufschnitt
70 g Gewürzgurken
1 Zwiebel

Soße

200 g Creme fraîche
2 El Öl
1 bis 2 El. Zitronensaft
Salz
Pfeffer
Zucker

1 Bund Basilikum

Rinderfond mit Senfkörnern, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker aufkochen.

Gelatine nach Anweisung einweichen, im Rinderfond auflösen.

Eier und Tomaten in Scheiben, Kasseler, Gurken und Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Förmchen mit je 2 bis 3 Ei. Fond ausgießen und kühl stellen.

Zuerst Ei, dann Tomaten, Kasseler, Gurken und Zwiebel einschichten, mit Fond bedecken und kühl stellen. Wiederholen, bis alles verbraucht ist, die letzte Schicht ist Fond. Förmchen 2 bis 3 Stunden kühl stellen. Für die Soße Creme fraiche mit Öl und Zitronensaft vermengen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und fein gehacktes Basilikum unterrühren. Sülze am Rand mit einem Messer lösen und stürzen. Mit Basilikumcreme anrichten.

Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1994

Eisbein Bautzener Topfsülze

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Eisbein

2 Zwiebel(n)

1 große Möhre(n)

2 kleine Möhre(n)

50 g Knollensellerie

1 Lorbeerblätter

5 Körner Piment

3 EL Essig

etwas Zucker, nach Belieben

2 Gewürzgurke(n)

einige Mixed Pickels, (Perlzwiebeln und kleine Champignons)

Salz

8 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Das Eisbein mit kaltem Wasser abwaschen, die Zwiebeln schälen und fein hacken, die große Möhre und den Sellerie putzen und ebenfalls klein schneiden. Eineinhalb Liter kaltes Wasser in einen großen Topf füllen, das Salz, das Lorbeerblatt und die Pimentkörner hinein geben. Fleisch, Zwiebeln, die Möhre und den Sellerie darin für zwei Stunden köcheln lassen. (Nicht sprudelnd kochen lassen, da die Brühe sonst trüb werden könnte.) Einige Zwiebelschalen, mitgekocht, geben der Brühe Farbe. Die kleinen Möhren schälen und ungefähr zehn Minuten vor Ende der Garzeit mitgaren. Das Fleisch und die kleinen Möhren herausnehmen. Die Schwarte, das Fett und die Knochen vom Fleisch entfernen, das rosarote Fleisch in Wür-

fel schneiden. Die Brühe mit Essig und Zucker nach Geschmack süß-sauer abschmecken und durch ein Sieb gießen. Eine Keramikschale mit kaltem Wasser ausspülen. Die Gewürzgurken und die kleinen Möhren in Scheiben schneiden. Die Blattgelatine in einer Tasse Brühe ganz auflösen und unter die restliche Brühe rühren. Einen "Spiegel" in die Schale gießen und abkühlen lassen. Die Fleischwürfel, die Gurken- und Möhrenscheiben, die Perlzwiebeln und die Champignons darauf verteilen. Die Schale mit der restlichen Gelatine auffüllen und in etwa zwei Stunden fest werden lassen. Das Ganze vor dem Servieren vorsichtig stürzen. - Dazu schmecken kräftiges Landbrot oder Bratkartoffeln mit reichlich Majoran und sauren Gurken.

Zubereitungszeit: 150 Minuten
Chefkoch Newsletter

Fleischsülze

Leona's Bogojavljske Pihtije

Diese Fleischsülze wird traditionell jedes Jahr in Serbien am 19. Januar vorbereitet

Zutaten für 6 Portionen

- 1 Haxe(n) vom Kalb, frische oder Rinderhaxe,
- 3 geräucherte Schweinebeine,
- 2 frische Schweinebeine
- 1 Bund Petersilie,
- 2 Schweineohren
- Salz und Pfeffer
- 2 Zehe/n Knoblauch
- Paprikapulver

ZUBEREITUNG

Die gewaschenen und geputzten Beinchen und Schweineohren in einen großen Topf legen. Mit kaltem Wasser aufgießen. Zuerst bei starker Hitze kochen, danach auf eine mittlere Stufe umschalten. Salzen und warmes Wasser nach Bedarf nachfüllen. Kochen, bis das Fleisch anfängt vom Knochen zu fallen. Vor Kochende pfeffern.

Fleisch aus der Brühe heben und alle Knochen entfernen. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden. Die Brühe sieben. Die Brühe dann in eine längliche Form (ich nehme eine ofenfeste Glasgratinform) gießen, die Fleischstücke und sehr klein gehackten Knoblauch gleichmäßig darin verteilen. Gehackte Petersilie darüber streuen. Vorsichtig umrühren und an einen passenden kalten Ort (mit einem Tuch abgedeckt) stellen, damit die Sülze fest wird. Falls sich eine Fetthaut bilden sollte, diese vorsichtig abschaben. (Ich lasse sie) Mit rotem Paprikapulver bestreuen.

Die kalte Sülze in kleine gleichmäßige Stücke schneiden und servieren.

P.S.: Ich gieße die flüssige Sülze immer in eine schöne Form und schneide vor dem Servieren nur mit dem Messer die Stücke ein. Die Gäste können dann selber aus der Form das Stück herausnehmen, das ihnen am meisten gefällt.

18.11.04 Leona65 CK

Hallo,

deftig aber gut, denke ich mal... würde persönlich ein bisschen Suppengemüse mitkochen und auch in die Sülze geben, schon wegen der Optik, aber das ist sicher Geschmackssache.

Was hat es denn mit dem 19. Januar und diesem Gericht auf sich?

Gruß, Tin

Hallo JordiTin,

Bogojavljanje ist ein kirchlicher Feiertag bei uns. In Deutschland heißt er Drei Heilige Könige.

Jesus Christ hat sich das erste Mal mit 33 Jahren am 19. Januar (nach dem julianischen Kalender) oder am 6. Januar (nach dem gregorianischem Kalender) seinen Gläubigen zugewendet. Und an diesem Tag wurde er auch getauft....

Das Gericht wird aus diesem Anlass vorbereitet.

Was das Suppengemüse angeht, ja, das kann man machen. Aber wie gesagt, es ist ein Originalrezept. Ich bereite Pihtije bei anderen Gelegenheiten auch mit gekochten Eiern und Gemüse.

Liebe Grüße
Leona65

Fleischsülze 1 Ei

Zutaten:
(für eine große Portion)

250 g beliebiges Fleisch
1/2 Liter Brühe
6 Blatt Gelatine
Salz

Pfeffer
Prise Zucker
1 Gewürzgurke

1 Ei

Zubereitung:

Das Ei hart kochen und die Gurke in Streifen schneiden.

Die Brühe mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Die Gelatine in wenig kaltem Wasser 10 Minuten quellen lassen und dann in der heißen Brühe auflösen.

Eine große Form kalt ausspülen, eine dünne Schicht gießen und erstarren lassen.

Aus den Fleischstückchen, Eierscheiben und Gurkenstreifen Muster legen und mit leicht abgekühlter Gellierbrühe übergießen und erstarren lassen.

Vorm Servieren die durchgekühlte Form kurz in heißes Wasser tauchen, den Rand mit einem Messer lösen und die Sülze stürzen.

Dazu am besten Bratkartoffeln!

Gellerei (Sülze)

4 Schweinsöhrchen
4 Schweinsfüße
500 g Rindfleisch (Beinscheiben)
1 Bund Suppengrün
2 Lorbeerblätter
1/2 TL Thymian
3 Nelken
1/2 TL Majoran
1 1/2 l Wasser

Maggi

Salz

Pfeffer

Fleisch zusammen mit dem Suppengrün, Lorbeerblättern und Nelken weich kochen und von den Knochen ablösen. Das Fleisch entweder in kleine Würfel schneiden oder durch den Fleischwolf drehen. Die Brühe sieben und das Fleisch hinzugeben. Die zunächst geleeartige Masse in eine Schüssel (oder direkt in Portionsteller) umfüllen und zum Verfestigen erkalten lassen.

Dazu schmeckt besonders gut: Bratkartoffeln, frisches Kornbrot, Senf - und natürlich ein gutes Bier

Autor : Hein Rühle
Datum : 21.09.1999

Gestreifte Paprika-Terrine mit Tomatenvinaigrette

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Man kann hier auf den Schinken als Einlage völlig verzichten - dann ist das Gericht auch für Vegetarier bestens geeignet.

Für sechs bis acht Personen
(1 Kastenform von circa 1 l Inhalt):

je 3 rote, gelbe und grüne Paprikaschoten
Salz
Pfeffer
3 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl
400 g reife Tomaten
1 Prise Zucker
200 g gekochter Schinken in dünnen Scheiben
4 EL Gelatine
2 EL Balsamico
einige Basilikumblätter

Die Paprikaschoten auf keinen Fall aufschneiden, es ist wichtig, sie absolut unverletzt zu lassen, damit ihr Saft im Innern erhalten bleibt und nicht im heißen Ofen verdunstet. Die Früchte auf einem mit Alufolie belegten Blech verteilen und im Ofen bei 250 Grad Celsius etwa 20 Minuten lang rösten, dabei die Schoten immer wieder drehen, bis sie rundum schwarze Stellen zeigen und ihre Haut Blasen wirft.

Die Tomaten im Mixer pürieren, dabei salzen, pfeffern, mit einer Zucker-prise würzen. In einem Haarsieb oder einem Tuch abtropfen, dabei den Saft auffangen.

Die Paprika in einen großen Gefrierbeutel packen und etwas auskühlen lassen - in dieser dämpfigen Atmosphäre löst sich die Haut endgültig vom Fruchtfleisch, und die Schoten lassen sich mühelos pellen. Über einer Schüssel arbeiten, um allen Saft, den wir für unser Gelee brauchen, aufzufangen! Alle Kerne entfernen, das Fleisch schließlich längs in Stücke

schneiden, so dass etwa 2 bis 4 Zentimeter breite Streifen entstehen. Die Paprika salzen und pfeffern. Das Öl mit dem durchgepressten Knoblauch würzen, die Hälfte davon unter die Paprikastreifen rühren.

Den Saft der gemixten Tomaten mit Knoblauch-Olivenöl und mit dem Paprikasaft mischen - es sollten etwa 300 Milliliter sein. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen.

Eine Kastenform mit Klarsichtfolie ausschlagen, zunächst einen millimeterdünnen Spiegel hineingießen und im Kühlschrank fest werden lassen. Dann abwechselnd in ihren Farben die Paprikastreifen dekorativ in eine Form schichten, dabei jedes Mal vom gelatinösen Paprikasaft dazwischen verteilen.

Wer nicht ganz auf Fleisch verzichten will, legt dünne Scheiben von gekochtem Schinken zwischen die Schichten. Wenn die Form gefüllt ist, sollte auf der Oberfläche ebenfalls eine dünne, geschlossene Schicht von Paprikasaft stehen. Mit Folie abdecken, die Form bis zum nächsten Tag kalt stellen. Zum Servieren alles aus der Form lösen, die Terrine in knapp fingerstarke Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.

Für die Vinaigrette einige Esslöffel der festen Bestandteile der gemixten Tomaten mit dem restlichen Knoblauchöl und Paprikasaft, einigen Tropfen Essig und Balsamico verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Zuckerprise würzen. Basilikum in feine Streifen schneiden und einrühren. Jeweils einen Klecks davon zur Paprika-Terrine geben. Den Rest getrennt in einer Sauce dazureichen.

Sendung vom 1. Januar 2003 WDR

Knoblauchwurst und Jagdwurst Sülze 2 Ei

Zutaten:

- 200 g Knoblauchwurst
- 200 g Jagdwurst
- 3 Gewürzgurken
- 2 hartgekochte Eier
- 2 Zwiebeln
- 1 Tomate
- 2 EL gemischte gehackte Kräuter
- 8 Blatt helle Gelatine
- 1/4 l Weißwein

1/4 l Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
Salz,
Pfeffer,
Zucker
6 Wacholderbeeren
1 TL Pfefferkörner

Zubereitung:

Knoblauch- und Jagdwurst in Streifen, Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Eier grob hacken, Zwiebeln schälen, Tomate achteln. Kräuter hinzufügen und alle Zutaten vermengen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Fleischbrühe und Weißwein erhitzen, Lorbeerblatt, Nelke, Salz, Pfeffer und Zucker, Wacholderbeeren und Pfefferkörner hinzufügen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, hinzugeben und auflösen. Die Gewürze entfernen. Wurst und Gemüseschnitzel in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Reiserandform geben, die fast erkalte Gelatine darüber geben und im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend auf eine Platte stürzen.

Petersilien Schinken in Sülze

750 g gepökelte Schweinenuss (beim Metzger rechtzeitig bestellen)
1 l Wasser
1/2 l trockener Weißwein
1 Suppengrün (Lauch, Sellerie, Möhren, Petersilienstängel)
10 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
2 dicke Bund Petersilie
2 Beutel (oder 12 Blatt) weiße Gelatine

Die Schweinenuss in einem passenden Topf mit Wasser bedecken. 1/4 l Wein zufügen. Lauch, Möhren Selleriestück putzen, in Würfel schneiden und mit Petersilienstängeln, Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt in den Topf geben. Langsam zum Kochen bringen. Ohne Deckel bei milder Hitze etwa anderthalb Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Das Fleisch herausnehmen, in etwa vier Zentimeter große Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Gut vermischt mit den Fleischwürfeln in eine Schüssel geben, die so bemessen sein soll, dass sie das Fleisch gerade aufnimmt. Vom Kochsud 3/4 Liter abmessen, durch ein Sieb gießen, den restlichen Wein zufügen. Die Gelatine wie auf der Packung angegeben anrühren und mit

der Brühe vermischen. Über die Fleischwürfel gießen, so dass alles bedeckt und die Schüssel bis knapp unter den Rand gefüllt ist. Zum Erstarren in den Kühlschrank stellen.

Haltbarkeit: acht bis zehn Tage

Erfasser: Unbekannt Datum: 05.05.1993

Rezept für Sülze

250 g Spitzbein
250 g Kalbsfüße
250 g Kalbskopf
250 g Schweineohren
100 g Schweinebauch
2 Liter Wasser
Zwiebel
Lorbeerblatt
Möhre
Sellerie
Weinessig
einige Gewürzgurken

Alle Fleischteile werden gründlich gewaschen und dann kalt angesetzt. Dazu geben wir die Gemüse und die Gewürze. Alles lassen wir nachdem es gekocht hat, langsam etwa 2 Stunden weiter ziehen. Gare Stücke werden aus der Brühe genommen und kalt gestellt. Brühe sollte nicht kochen, sonst wird sie trübe. Die Gelatine der Spitzbeine gehen in die Brühe über und sind in der Lage, diese beim Erkalten zu binden.

Alle garen Stücke werden in gleichmäßig kleine Stücke geschnitten, auch die Zwiebel und die Gurke. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen und mit Weinessig, Pfeffer, Kümmel und Salz abgeschmeckt, dann in Tassen gefüllt und mit der Brühe voll aufgefüllt. Schon am Abend ist unsere Sülze in der Tasse erstarrt und kann bei Gebrauch gestürzt und auch auf Wunsch in Scheiben geschnitten werden.

Tipp

Wenn Sie eine Zwiebel mit Schale mitgaren, erreichen wir eine bessere Farbe der Brühe.

Die Sülze wird magerer, wenn ein Eisbein mit eingesetzt wird.

Abänderungen der Sülze und andere Beigabe sind immer möglich.

Sülze ist nicht immer gleich Sülze. In eine Edelsülze kommen zusätzlich Hirn, Zunge und weitere Magerteile.

Sauerfleisch

(Sülze)

Zutaten für 6 Portionen

- 1 Liter Wasser
- 1 Lorbeerblätter
- 3 Körner Pfeffer
- 1 EL Salz
- n. B. Suppengrün
- 1 Zwiebel(n)
- 500 g Schweinenacken, ohne Knochen
- 125 ml Essig
- Salz
- 1 Pck. Gelatine, gemahlen
- 5 EL Wasser
- etwas Petersilie
- Zucker, nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Das Wasser mit Gewürzen, Suppengrün und Zwiebel zum Kochen bringen. Fleisch hineingeben, gar kochen. Das erkaltete Fleisch in Würfel schneiden. Brühe durch ein Sieb gießen, davon 3/8 Liter abmessen. Der Brühe den Essig hinzufügen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die Brühe wieder zum Kochen bringen. Nach Vorschrift in 5 Essl. Wasser gequollene Gelatine darunter rühren bis alles gelöst ist. Die Fleischwürfel hinzugeben. Dann Fleisch, Suppengrün und Brühe in eine kalt ausgespülte Schüssel geben und kalt stellen (eine Nacht). Wenn das Sauerfleisch schnittfest ist, löst man es vom Rand und stürzt es auf eine Platte. Mit Petersilie verzieren. Dazu Bratkartoffeln.

29.3.03 BettiKo CK

Schmeckt sehr lecker und ist auch dank der guten Anleitung sehr einfach nachzumachen. Ich habe allerdings Schweinebauch genommen.

Gruß Daniela

Ich habe es heute zum 1. Mal versucht und es ist gelungen!! Dank meinem Freund, dem Koch im Hamburger Albertinenkrankenhaus habe ich gepökelten Schweinenacken genommen.
Das Fleisch hat dadurch eine schöne rosa Farbe.
Ich werde es garantiert wieder machen!
Danke für das Grundrezept und es können ganz beruhigt Hobbyköche wie ich dran gehen!

Ludoviko

Hallo Tigerkati,

Sorry, dass ich mich erst jetzt melde... Ich schaue so selten in meine eigenen Seiten... Also: das Fleisch so lange kochen, bis es beim Einstechen so weich ist, dass es nachgibt (aber nicht so lange, dass es zerfasert...)
Das sind so etwa 35-45 Minuten. Aber je nach Topf und Kochherd ist das unterschiedlich. Kannst ja auch einfach ein Stück abschneiden und probieren, ob es dir weich genug ist... ;-)

Viele Grüße Betti

Schließe mich denen an, die sagen "lecker". Verbesserungen: Senfkörner und Gewürzgurken runden das ganz ab.

Viele Grüße der Nachkocher, Prestige

Sauerfleisch (Mikrowelle)

Menge: 4 Portionen

- 1000 g Schweinenacken o. Knochen evtl. gepökelt
- 1 l ; Wasser
- 1 TL Brühe (Instant), evtl. das Doppelte
- 1 Prise ; Zucker
 - 10 Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zwiebel; geviertelt
- 6 El Essig-Essenz (25%)
 - 12 Blatt weiße Gelatine
- Evtl. einige Möhren
- Gewürzgurken o.ä. als Garnitur

ERFASST von Renate Schnapka am 05.07.97

Zutaten sind für 4-8 Personen berechnet.

Wasser mit allen Zutaten in eine Glasform geben. Das Fleisch hineinlegen und geschlossen bei 850 Watt in 19 Min. ankochen und bei 440 Watt in weiteren 20 Min. zu Ende garen.

Die Gelatine einweichen. Nach der Garzeit das Fleisch herausnehmen und in Scheiben oder große Stücke schneiden.

Die Fleischbrühe durch ein Sieb geben und die gut ausgedrückte Gelatine in die heiße Flüssigkeit rühren. Evtl. noch einmal mit Essig und Salz abschmecken.

Für die Garnitur z.B. Möhren- und Gewürzgurkenscheiben in eine Form lagern. Das Fleisch darauf verteilen und die Flüssigkeit darübergießen. Etwas abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Anschließend evtl. stürzen und mit Bartkartoffeln servieren.

Sonstiges: Garzeit ca. 39 Min.

Schinken Gestreifte Paprikaterrine mit Tomatenvinaigrette

Für sechs bis acht Personen
(1 Kastenform von circa 1 l Inhalt):

je 3 rote, gelbe und grüne Paprikaschoten
Salz
Pfeffer
3 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl
400 g reife Tomaten
1 Prise Zucker
200 g gekochter Schinken in dünnen Scheiben
4 EL Gelatine
2 EL Balsamico
einige Basilikumblätter

Die Paprikaschoten auf keinen Fall aufschneiden, es ist wichtig, sie absolut unverletzt zu lassen, damit ihr Saft im Innern erhalten bleibt und nicht im heißen Ofen verdampft. Die Früchte auf einem mit Alufolie belegten Blech verteilen und im Ofen bei 250 Grad Celsius etwa 20 Minuten lang rösten, dabei die Schoten immer wieder drehen, bis sie rundum schwarze Stellen zeigen und ihre Haut Blasen wirft.

Die Tomaten im Mixer pürieren, dabei salzen, pfeffern, mit einer Zuckerprise würzen. In einem Haarsieb oder einem Tuch abtropfen, dabei den Saft auffangen.

Die Paprika in einen großen Gefrierbeutel packen und etwas auskühlen lassen - in dieser dämpfigen Atmosphäre löst sich die Haut endgültig vom Fruchtfleisch und die Schoten lassen sich mühelos pellen. Über einer Schüssel arbeiten, um allen Saft aufzufangen, den wir für unser Gelee brauchen! Alle Kerne entfernen, das Fleisch schließlich längs in Stücke schneiden, so dass etwa 2 bis 4 Zentimeter breite Streifen entstehen. Die Paprika salzen und pfeffern. Das Öl mit dem durchgepressten Knoblauch würzen, die Hälfte davon unter die Paprikastreifen rühren.

Den Saft der gemixten Tomaten mit Knoblauch-Olivenöl und mit dem Paprikasaft mischen - es sollten etwa 300 Milliliter sein. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen.

Eine Kastenform mit Klarsichtfolie ausschlagen, zunächst einen millimeterdünnen Spiegel hineingießen und im Kühlschrank fest werden lassen. Dann abwechselnd in ihren Farben die Paprikastreifen dekorativ in eine Form schichten, dabei jedes Mal vom gelatinösen Paprikasaft dazwischen verteilen.

Wer nicht ganz auf Fleisch verzichten will, legt dünne Scheiben von gekochtem Schinken zwischen die Schichten. Wenn die Form gefüllt ist, sollte auf der Oberfläche ebenfalls eine dünne, geschlossene Schicht von Paprikasaft stehen. Mit Folie abdecken, die Form bis zum nächsten Tag kalt stellen. Zum Servieren alles aus der Form lösen, die Terrine in knapp fingerstarke Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.

Für die Vinaigrette einige Esslöffel der festen Bestandteile der gemixten Tomaten mit dem restlichen Knoblauchöl und Paprikasaft, einigen Tropfen Essig und Balsamico verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Zuckerprise würzen. Basilikum in feine Streifen schneiden und einrühren. Jeweils einen Klecks davon zur Paprikaterrine geben. Den Rest getrennt in einer Sauce dazu reichen.

Schinkensülze

600 g gekochter Schinken (im Stück.)

3 Bund glatte Petersilie

200 g Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 TL weiße Pfefferkörner

1 TL Senfkörner

1 Lorbeerblatt

1 Zweig Thymian

1 Zweig Rosmarin

100 ml Weißwein

6 El roter Portwein

800 ml Kalbsfond (a.d. Glas)
10 Blatt weiße Gelatine
Salz
1 El Weißweinessig

Den Schinken in 2 cm große Würfel schneiden, Petersilie bis auf einige Blätter fein hacken, Zwiebeln grob würfeln, Knoblauch grob hacken. Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze, Weißwein und Portwein in einen Topf geben, 2 Minuten im offenen Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 kochen lassen. Den Kalbsfond zugeben und weitere 5 Minuten kochen. Dann den Fond durch ein Sieb gießen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, im heißen Fond auflösen, Den Fond gut mit Salz und Essig abschmecken. Schinkenwürfel und gehackte Petersilie unterrühren. Eine Kastenform (1 l Inhalt) mit Klarsichtfolie auskleiden, die Sülzzutaten hineingeben. Zugedeckt mindestens 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren die Form stürzen, die Klarsichtfolie entfernen, die Sülze in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Petersilie garniert anrichten.

Dazu schmecken Bratkartoffeln.

Zubereitungszeit 40 Minuten

148 g Eiweiß, 128 g Fett, 28 g Kohlenhydrate, 8423 kJ, 2010 kcal.

Quelle: Winke & Rezepte 06 / 96

Schinkensülze II

Die Franzosen sagen dazu Jambon persillé, und dann klingt es gleich viel aufregender. Eine solche Sülze ist leicht, erfrischend und passt sowohl zu Bratkartoffeln als auch zu einem Stück Baguette. Man muss auch sie bereits am Vortag herstellen: Man lässt die Sülze in einer kugelrunden Schüssel, in kleinen Portionsförmchen oder in einer Kastenform erstarren. Auch dazu passt unsere Remoulade perfekt.

Für zehn Personen:

1 kg gekochter Schinken
3-4 rote Chilischoten
100 g Cornichons
50 g winzig kleine Kapern

2 Bund glatte Petersilie
ca. 3/4 l kräftige Fleischbrühe
3 EL Sherry
Sojasauce
Salz
Pfeffer
2-3 EL Essig
8-9 Blatt Gelatine

Den Schinken sorgfältig von Schwarte und möglichst viel Fett befreien - aber natürlich wird es nicht weggeworfen, es ist ideal, um dem Hackfleischteig für die Bouletten Schmelz und Geschmack zu verleihen. Es wird entweder durch den Wolf gedreht oder im Zerhacker ganz fein zermust. - Das schiere Schinkenfleisch zentimeterklein würfeln. Die übrigen Zutaten ebenfalls sehr klein würfeln. Die Petersilie sehr fein hacken.

Die Brühe mit Sherry, Sojasauce, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Erwärmen, bis man die eingeweichte Gelatine darin auflösen kann. Wieder abkühlen, dann die Sülzenzutaten damit mischen. Die Sülze in hübsche Gefäße abfüllen und zugedeckt über Nacht kalt stellen. Zum Servieren stürzen, dekorativ anrichten und gut gekühlt servieren.

Sendung vom 25. Mai 2001, WDR

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Schweinebraten Tellersülze

Dafür kann man alles verwenden, was man im Kühlschrank an Resten findet, zum Beispiel ein Rest vom Schweinebraten, Kotelett, Schinken, hartgekochte Eier in Vierteln oder Scheiben, dazu Gürkchen und/oder andere Pickles, auch gekochtes Gemüse wie Erbsen, Blumenkohl- oder Broccoliröschen - diese Zutaten in tiefe Teller verteilen. Ein fabelhafter Imbiss! Herrlich dazu: Bratkartoffeln und ein Pils.

Für vier Personen:

200 g Schweinebraten
2 hartgekochte Eier
4 Gürkchen oder Cornichons
eingelegte Chilis
2 EL Kapern
100 g Gemüse: zum Beispiel Erbsen, weiße Bohnenkerne, grüne Bohnen, Blumenkohl- oder Broccoliröschen, Möhren etc.
glatte Petersilie
Kerbelblättchen oder andere Kräuter zur Dekoration

½ l kräftige Fleischbrühe (eventuell 1 Ei zum Klären)
4 Blatt Gelatine

Den Schweinebraten würfeln oder in dünne Scheiben schneiden. Die Eier achteln oder ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Gurkchen würfeln oder zu feinen Fächern schneiden. Die Chilis entkernen und fein würfeln. Alles dekorativ in tiefen Tellern anordnen, dabei die Kapern dazwischen verteilen, auch die Gemüse (in Scheiben, Würfeln oder Streifen) zum Schluss mit Kräutern dekorieren.

Die Brühe erhitzen, sehr kräftig würzen und abschmecken, die eingeweichte Gelatine darin auflösen, über die im Teller angerichteten Zutaten gießen, bis sie alle bedeckt sind. Die Teller kalt stellen, bis die Sülze fest wird.

Schweinerücken Sülze

Zutaten:

600 g Schweinefleisch
250 g kleine Möhren
250 g kleine Bohnen
260 g kleine Champignons
1 Zwiebel
½ l Weißwein, trocken
½ l Wasser
⅛ l Essig
3 Nelken
1 Lorbeerblatt
Pfeffer,
Salz
14 Blatt weiße Gelatine

Zubereitung:

Schweinefleisch in reichlich heißem Wasser ca. 90 Minuten garen, abkühlen lassen und in 2 cm große Würfel schneiden.

Möhren, Bohnen und Champignons putzen, blanchieren. Zwiebeln schälen und halbieren.

Weißwein, Wasser und Essig mit Zwiebeln, Nelken und Lorbeerblatt aufkochen und 5 Minuten köcheln. Durch ein Sieb geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die nach Packungsangabe eingeweichte Gelatine unterrühren. In eine Kastenform einen Spiegel gießen. Eine Lage Schweinefleisch einschichten, mit Brühe begießen. Darüber Möhren, Bohnen, Champignons verteilen und wieder mit Brühe begießen. Zuletzt eine Lage Schweinefleisch auf das Gemüse verteilen und mit Brühe bedecken.

Die Kastenform einige Male aufstoßen, damit Luftbläschen entweichen können.

Etwa 12 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

Schweinskopfsülze mit Makrelen

1/2 Schweinskopf
3 Möhren
3 Zwiebeln
3 Schalotten
1 Knolle Knoblauch
3 Makrelen
30 cl Bier
Salz
Pfeffer

Den halben Schweinskopf in einer klaren Brühe mit dem Gemüse sowie dem Knoblauch 3 Stunden kochen lassen. Nach dem Erkalten zerteilen, die Zunge und das Hirn entfernen.

Die Makrelen in einer beschichteten Pfanne braten. Den Schweinskopfsud erhitzen und bis zur Hälfte einkochen lassen, erst dann das Bier dazugießen. Erkalten lassen.

Nun die einzelnen Zutaten abwechselnd in Schichten in eine Terrine geben. Man beginnt mit einer Schicht Schweinskopf, darauf eine Schicht Makrelen, die Biersülze darübergießen und weiter in dieser Reihenfolge bis die Terrine gefüllt ist.

Im vorgeheizten Backofen (200 G.) 30 Minuten im Wasserbad kochen. Danach mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Aus der Terrine nehmen, in Scheiben schneiden und mit Salat (z.B. Endiviensalat) servieren.

Quelle: Biere aus aller Welt

Sülze / Sauerfleisch

Zutaten für 4 Portionen
1 Liter Wasser, gesalzen
500 g Schweinefleisch, z B Schulter oder Bauchfleisch
1 Zwiebel(n)
1 Pck. Suppengrün, TK
1 Lorbeerblatt

3 Körner Pfeffer
125 ml Essig
1 Pck. Gelatine, gemahlen, weiß

ZUBEREITUNG

1 Liter Salzwasser zum Kochen bringen, 500g Schweinefleisch, (z. B. Schulter) waschen, hineingeben, zum Kochen bringen, abschäumen.
1 Zwiebel abziehen, TK- Suppengrün(75g), Lorbeerblatt, 3-4 Pfefferkörner hinzufügen, das Fleisch in etwa 1,5 Stunden gar kochen lassen.
Aus der Brühe nehmen, erkalten lassen, in Würfel schneiden, die Brühe durch ein Sieb gießen, 375 ml davon abmessen. 125ml Essig hinzufügen, mit Salz, Zucker abschmecken.
1 Päckchen Gelatine mit 5 Esslöffel kaltem Wasser anrühren, 10 Minuten zum quellen stehen - lassen.
Die Brühe wieder zum kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, die Gelatine hinein geben, so lange rühren, bis sie gelöst ist, die Fleischwürfel hinzugeben.
Die Flüssigkeit mit dem Fleisch in mit kaltem Wasser ausgespülte Tassen oder Förmchen füllen, im Kühlschrank erstarren lassen.
Wenn die Sülze schnittfest ist, sie mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen und auf eine Platte oder Teller stürzen.
Beilagen: Bratkartoffeln, Remouladensoße

6.4.04 Hawk69 CK

ich koche immer das Fleisch im Essigsud, damit es richtig säuerlich wird... das scheint hier aber gar nicht so gewünscht zu sein?

Und fürs Auge gebe ich noch gern Zwiebel und Lorbeer in die Sülze.

Gruß, fine

hallo

Sauerfleisch koche ich auch im Essigsud, es muss etwas in der Nase beißen. dann ist es richtig.

Gruß

Angelika

Tellersülze 2 Ei

Dafür kann man alles verwenden, was man im Kühlschrank an Resten findet, zum Beispiel ein Rest vom Schweinebraten, Kotelett, Schinken, hartgekochte Eier in Vierteln oder Scheiben, dazu Gürkchen und/oder andere Pickles, auch gekochtes Gemüse, wie Erbsen, Blumenkohl- oder Broccoli-röschen - diese Zutaten in tiefe Teller verteilen. Ein fabelhafter Imbiss! Herrlich dazu: Bratkartoffeln und ein Pils.

Für vier Personen:

200 g Schweinebraten
2 hartgekochte Ei
4 Gürkchen oder Cornichons
eingelegte Chilis
2 EL Kapern
100 g Gemüse: zum Beispiel Erbsen, weiße Bohnenkerne, grüne Bohnen, Blumenkohl- oder Broccoliröschen, Möhren etc.
glatte Petersilie
Kerbelblättchen oder andere Kräuter zur Dekoration
½ l kräftige Fleischbrühe (eventuell 1 Ei zum Klären, siehe Tipp)
4 Blatt Gelatine

Den Schweinebraten würfeln oder in dünne Scheiben schneiden. Die Eier achteln oder ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Gürkchen würfeln oder zu feinen Fächern schneiden. Die Chilis entkernen und fein würfeln. Alles dekorativ in tiefen Tellern anordnen, dabei die Kapern dazwischen verteilen, auch die Gemüse (in Scheiben, Würfeln oder Streifen) zum Schluss mit Kräutern dekorieren. Die Brühe erhitzen, sehr kräftig würzen und abschmecken, die eingeweichte Gelatine darin auflösen, über die im Teller angerichteten Zutaten gießen, bis sie alle bedeckt sind. Die Teller kalt stellen, bis die Sülze fest wird.

WDR

Tellersülze mit Kasseler 1 Ei

2 Portionen

3 Kalbsfüße
2 l Wasser
1 Petersilienwurzel
1 Karotte
1 Zwiebel
1/4 Sellerieknolle

- 1/2 Lauchstange
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 125 ml Weinessig
- 125 ml Weißwein
- 2 Kasseler; a 100 g
- 1 Gekochtes Ei
- 1 Tomate
- 1 Essiggurke
- Salz, Pfeffer

Kalbsfüße mit etwas Pfeffer und Wasser in einen Topf geben und mindestens eine Stunde kochen. Danach das Gemüse am Stück, Lorbeerblatt, Nelke, Wein und Essig dazugeben und eine halbe Stunde lang kochen lassen. Anschließend die Brühe passieren und leicht abkühlen lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Brühe geliert beim Erkalten.

Von der abgekühlten, aber noch nicht erstarrten Sulz eine Bodendecke in zwei Suppenteller geben. Das Kasseler hineingeben und mit Tomaten-, Ei- und Gurkenscheiben nach Belieben garnieren. Mit Sulz auffüllen und im Kühlschrank erkalten lassen.

Die Sulz kann ohne weiteres am Vortag bereitet werden, sie sollte erfrischend und sehr kalt zu Tisch gebracht werden. Dazu passen gut Bratkartoffeln oder eine Vinaigrette mit frischem Schwarzbrot.

Erfasst Am 07.07.99 Von Ilka Spieß Koch - Kunst mit Vincent Klink

Zungensülze mit gefüllten Lachsschinkentaschen

- 1 gepökelttes Schweinezunge
- 100 g Pökeltzunge vom Rind
- 1 Essiggurke
- 100 g Champignons
- 1 Eiweiß; gekocht

- 1 Frühlingszwiebel
- 80 g Linsen; gekocht
- 80 g Rote Paprikaschote; in Würfeln
- 1 Pk. Sülzepulver
- 1/2 l ; Kochendes Wasser
- Jodsalz
- Pfeffer aus der Mühle

Zum Garnieren
80 g Lachsschinken
150 g Waldorfsalat

Gekochte Schweinezunge und Pökelizeunge in kleine Würfel schneiden, ebenso die Essiggurke. Gekochtes Eiweiß kurz durchhacken, Frühlingszwiebel fein schneiden. In einem Topf mit kochendem Wasser das angerührte Sülzepulver einrühren, aufkochen. Zungen-, Gurken- und Paprikaschotenwürfel, Linsen, das gekochte Eiweiß, Frühlingszwiebel, Champignonscheiben dazugeben und mit Jodsalz und Pfeffer abschmecken.

In zwei kalt ausgespülte Formen abfüllen und für einige Stunden zum Gelieren in den Kühlschrank stellen. Anschließend wird die Sülze gestürzt und auf Tellern angerichtet. Lachsschinkenscheiben - mit Waldorfsalat gefüllt - werden um die Sülze angerichtet.

Quelle: SAT.1 TEXT 18.10.94 Erfasst: Ulli Fetzer

Wild & Diverses

Herzhafte Sülze

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Ein toller Trick, wenn was übrig bleibt - daraus wird eine fabelhafte Sülze: Das Fleisch wird klein gewürfelt, ansonsten wird alles in Suppenteller oder auch nach Belieben in eine kleine Terrinenform gefüllt, die Flüssigkeit mit Gelatine gebunden und darüber gegossen. Am nächsten Tag, wenn alles erstarrt ist, die Tellersülze als Portionssülze servieren, dafür die Terrine aus ihrer Form stürzen. Zusammen mit knusprigen Bratkartoffeln eine herrliche Mahlzeit!

Zutaten für vier Personen:

3-5 Blatt Gelatine pro ½ l Restflüssigkeit (je nachdem, ob man eine Tellersülze oder eine Sülzenterrine zubereiten möchte)
je 1-2 EL fein gewürfelte Gurkchen
Schalotten
Kräuter
winzige Kapern

Das Fleisch zentimeterklein würfeln, eventuell auch die Gemüseteile noch weiter zerkleinern. Nach Belieben mit Kapern, winzig gewürfelten Gurken, Schalotten und gehackter Petersilie vermischen. Alles in tiefe Teller verteilen oder in eine kleine Kastenform füllen.

Die Brühe abmessen, sehr intensiv abschmecken, vor allem an Säure nicht sparen! Gelatine schluckt viel Geschmack. Die Brühe erwärmen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Zutaten im Teller oder in der Form damit bedecken. Über Nacht abkühlen und erstarren lassen.

Sendung vom 26. Januar 2001 WDR

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Wildsülze mit Preiselbeere Senf Sauce

Menge: 10 Servings

50 g Möhren
50 g Sellerieknolle
100 g Lauch
8 Wacholderbeeren
1/2 Bund Thymian; oder 1 TL getrocknet
2 Hasenkeulen (800 g)
Salz
Pfeffer
3 EL Öl
1 Lorbeerblatt
1/8 l ; Wasser (I)
1/8 l ; Wasser (II)
10 Blatt Gelatine, weiß
250 g Rosa Champignons, fest
6 Champignons, frisch zur Dekoration
1/8 l Roter Portwein
5 EL Rotweinessig
3 EL Madeira
50 g Preiselbeerkompott (Glas)
1 TL Senf, scharf
1 sm Salatkopf, z. B. Lollo Rosso

-essen & trinken 1/88 -erfasst von Petra Holzapfel

Möhren, Sellerie und Lauch putzen, waschen und grob zerkleinern.

Wacholderbeeren zerdrücken. Thymianblättchen abzupfen. Hasenkeulen mit Salz und Pfeffer einreiben.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Keulen von allen Seiten darin kräftig anbraten. Suppengrün, Wacholderbeeren, Thymian und Lorbeer zugeben.

Wasser (I) angießen. Keulen zugedeckt 30-35 Minuten schmoren. Dabei nach und nach Wasser (II) zugießen.

Inzwischen Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Champignons putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Keulen aus der Pfanne nehmen, Schmorfond durch eine Mulltuch gießen und aufkochen. Pilzscheiben darin einmal aufkochen, mit der Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Fleisch von den Knochen lösen und in sehr feine Scheiben schneiden.

Gelatine ausdrücken und im lauwarmen Schmorfond auflösen. Portwein, Essig und Madeira zugeben. Fond evtl mit Salz abschmecken.

Pilz- und Fleischscheiben gemischt in eine Terrinenform aus Porzellan einschichten und mit dem Fond übergießen. Die Sülze über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Sauce das Preiselbeerkompott mit dem Senf verrühren.

Die Sülze aufschneiden und auf Salatblättern anrichten. Jeweils 1 TL Preiselbeer-Senf-Sauce auf eine Scheibe Sülze geben und mit ein paar frisch geschnittenen Champignonscheiben belegen.