

Rindfleischsulzerl mit Köferbohnen-Vinaigrette



Foto: Kochen & Küche

Verfasser: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zutaten:

Sulzerl

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

Vinaigrette

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

Zubereitung:

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

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

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

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

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

Tipp: Dazu passt hervorragend frisch gebackenes Kürbiskernöl-Brot!

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Wartezeit: 4 Stunden

Schwierigkeit: Mittel

Personenanzahl: 4 – 8

Rezeptart: Vor- oder Hauptspeise