

Sülze von der Rinderbrust mit Bratkartoffeln



Zutaten für die Sülze von der Rinderbrust:

- 400 g gekochte Rinderbrust
- 150 g Karotten
- 150 g Sellerie
- 650 ml Rinderfond
- 3 EL Sherryessig
- 1 TL Agar-Agar
- Salz, Pfeffer

Zutaten für den Meerrettichdip:

- 100 g Schmand
- 50 ml Sahne
- 1-2 TL Meerrettich
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch, Frühlingszwiebeln

Zutaten für die Bratkartoffeln:

- 600 g Kartoffeln, festkochend
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitung:

Die Karotten und den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser das Gemüse bissfest kochen. Herausnehmen, abschrecken und zum Schluss gut abtropfen lassen.

Die Rinderbrust in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel mit den Karotten- und Selleriewürfeln mischen.

Mit Sherryessig, Salz und Pfeffer würzen und gut durchmischen. Etwas einziehen lassen und nochmal nachwürzen.

Die Gläser für die Sülze sterilisieren um dann mit dem Rindfleischgemisch 3/4 zu befüllen.

Den Rinderfond in einem Topf erhitzen und mit Agar-Agar abbinden. Anschließend alle Gläser mit dem Rinderfond befüllen und kalt werden lassen.

Den Schmand in einer Schüssel mit der Sahne etwas sämig rühren. Den frisch geriebenen Meerrettich oder aus einem Glas dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln unterrühren.

Sobald die Sülze fest geworden ist, können die Bratkartoffeln zubereitet werden.