

# Tafelspitz-Teller-Sülze

## Für 2 Personen

600 g Tafelspitz	300 g Rindfleischknochen	1/2 TL weiße Pfefferkörner
Meersalz	1 Bund Suppengemüse	6 Blatt Gelatine
Pfeffer	1 Tomate	1 Ei, hartgekocht
1 Essiggurke		

Für den Tafelspitz das Fleisch und die Knochen waschen. In einen Topf die Knochen und Pfefferkörner geben und mit ca. 2 l kaltem Wasser auffüllen. Aufkochen lassen, leicht salzen und den Tafelspitz in die kochende Flüssigkeit geben. Dann die Hitze reduzieren, sodass die Brühe nur noch simmert, also ganz leicht kocht. Den Tafelspitz ca. 1,5 – 2 Stunden zugedeckt garen. Währenddessen die Brühe immer wieder abschäumen. Das Suppengemüse putzen, waschen bzw. schälen und zerkleinern. Suppengemüse nach einer Stunde zum Fleisch geben und mitköcheln lassen. Den gekochten Tafelspitz aus der Brühe nehmen und etwas ruhen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 500 ml der Tafelspitzbrühe durch ein Sieb passieren. In einem Topf erwärmen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Brühe abschmecken eine Bodendecke in zwei Suppenteller gießen und etwas anziehen lassen. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und in die Sulzbrühe einlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen, wiederum mit etwas Sulzbrühe bedecken und anziehen lassen. In der Zwischenzeit die Tomate, das gekochte Ei und die Essiggurke in dünne Scheiben schneiden. Die nächste Schicht besteht aus Tomaten-, Ei- und Gurkenscheiben. Diese dann wieder mit Sulzbrühe bedecken und in den Kühlschrank stellen. am besten über Nacht fest werden lassen. Serviert wird die Tellersülze sehr kalt aus dem Kühlschrank, dazu passen gut Bratkartoffeln

Vincent Klink Donnerstag, 8. Juli 2010