

Rezept

Gemüsesülze

Ein Rezept von Gemüsesülze, am 19.04.2024

Zutaten

2 lange Möhren (à 100 g)	3 Stangen Staudensellerie
200 g kleine Champignons	200 g Brokkoli
1 Bio-Zitrone	500 ml trockener Weißwein
Salz	1 TL Pfefferkörner
1 EL Senfkörner	2 Lorbeerblätter
20 g getrocknete Steinpilze	1 Bund Petersilie
12 Blatt weiße Gelatine	50 g Kapern (aus dem Glas)
2 TL Worcestersauce	3 hart gekochte Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen. Möhren putzen und schälen. Staudensellerie putzen und eventuell entfädeln. Die Blätter beiseitelegen. Pilze putzen und die Stiele herausdrehen. Brokkoli waschen, putzen und in kleine Röschen teilen. Den Strunk schälen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abschälen und den Saft auspressen.
2. Den Wein mit 2 TL Salz, Gewürzen, getrockneten Steinpilzen und Zitronenschale aufkochen. Möhren, Staudensellerie, Brokkolistrunk und Pilzstiele dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze in 25-30 Min. garen, bis das Gemüse weich ist. Die Pilzstiele entfernen. Brokkolistrunk fein würfeln. Möhren, Staudensellerie und Brokkoliwürfel beiseitelegen.
3. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Den Gemüsesud durch ein Sieb gießen und auffangen.
4. Den Gemüsesud aufkochen, Brokkoliröschen und Pilzköpfe darin in ca. 10 Min. garen. Gemüse herausnehmen und abtropfen lassen. Zitronensaft und Kapernsud zum Gemüsesud geben (es sollte knapp 1 l sein, sonst mit Wasser auffüllen), kräftig mit Worcestersauce würzen, salzen und aufkochen. Die Gelatine tropfnass dazugeben und auflösen. Den Sud abkühlen lassen.
5. Die Eier pellen und in Viertel schneiden. Eine dünne Schicht Gemüsesud in eine Kastenform oder Schüssel (ca. 2,5 l Inhalt) gießen, ca. 10 Min. erkalten lassen. Gemüse, Kapern, Petersilie und Eier gleichmäßig in der Form oder Schüssel verteilen und mit dem restlichen Gemüsesud bedecken. Die Sülze zum Gelieren ca. 6 Std. kalt stellen. Zum Servieren die Sülze stürzen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.