

Rezept

Eiersülze

Ein Rezept von Eiersülze, am 19.04.2024

Zutaten

9 Blatt weiße Gelatine	1/2 Bund Petersilie
500 ml kräftige Rinderbrühe	100 ml Reissessig (oder Obstessig)
2 TL Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer	Cayennepfeffer
6 Eier	250 g gekochter Schinken (oder Bratenaufschnitt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (1,5-1,8 l Inhalt, ca. 12 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Die Hälfte der Brühe in einem Topf aufkochen. Die Gelatine ausdrücken, in die Brühe geben und darin vollständig auflösen. Restliche Brühe und Essig zugeben. Die Brühe mit Zucker, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig würzen. Die Petersilie unterrühren und die Brühe ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Eine Kastenform kalt ausspülen. Etwa 100 ml von der Brühe in die Form gießen und im Kühlschrank in ca. 30 Min. fest werden lassen. Inzwischen die Eier in ca. 7 Min. hart kochen, dann abkühlen, pellen und in Scheiben schneiden. Den Schinken in Stücke schneiden.
3. Eier und Schinken abwechselnd in die Form schichten, dabei immer mit etwas Brühe aufgießen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die Sülze in den Kühlschrank stellen und in 4-6 Std. (besser über Nacht) vollständig fest werden lassen.
4. Die Sülze aus der Form lösen, dazu die Form kurz in heißes Wasser stellen. Sülze in Scheiben schneiden, mit Bratkartoffeln und Kräuterquark, Sauce tartare oder Remoulade servieren.