

Rezept

Tellersülze mit Pilzen

Ein Rezept von Tellersülze mit Pilzen, am 28.06.2026

Zutaten

200 g kleine Pfifferlinge	100 g kleine Champignons
je 100 g Austern-, Shiitake und Steinpilze	200 g Kräuterseitlinge
2 Möhren	1 Stange Lauch
Salz	1 Streifen Bio-Zitronenschale
einige Spritzer Zitronensaft	1/2 Bund Petersilie
100 g Cocktailtomaten	6 Blatt weiße Gelatine
1/2 l Hühnerbrühe	3 EL Weißweinessig
weißer Pfeffer	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen und trocken abreiben. Die Strünke der Austernpilze abschneiden, die Stiele der Shiitake-Pilze herausdrehen. Alle Pilze – bis auf die Pfifferlinge und Champignons – in Scheiben oder Streifen schneiden. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, Salz, Zitronenschale und -saft hinzufügen. Die Pilze dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. In ein Sieb abgießen, abtropfen und abkühlen lassen. Die Zitronenschale entfernen.
3. Möhren und Lauch jeweils separat in kochendem Wasser ca. 5 Min. blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen und abkühlen lassen. Die Petersilie abrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren.
4. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf die Brühe mit dem Essig aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren in der heißen Brühe auflösen. Den Sud mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.
5. Pilze, Möhren, Lauch, Petersilie und Cocktailtomaten dekorativ in tiefen Tellern anrichten und leicht mit Pfeffer würzen. Den lauwarmen Sud darübergießen und die Sülze zugedeckt im Kühlschrank mindestens 4 Std. (am besten über Nacht) fest werden lassen.