

Bunte Rindfleisch - Gemüsesülze, Radieschen Vinaigrette

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Für jeden Tag, gut vorzubereiten, mit Zwiebelbratkartoffeln und frischen Marktsalaten,

Zutaten

- Für die Rindfleisch Sülze:
- 250 g gekochtes Rindfleisch in gleichmäßigen Würfeln
- 2 El Möhren in gleichmäßigen Würfeln
- 2 El Sellerie in gleichmäßigen Würfeln
- 2 El Porrée in gleichmäßigen Würfeln
- 2 El rote Zwiebeln in gleichmäßigen Würfeln
- 50 - 60 g Gewürzgurken oder Cornichons in gleichmäßigen Würfeln
- 3 El Kapern, gehackt
- 3 El frischer Schnittlauch, gehackt
- 1 El eingelegter, roter Pfeffer
- ¼ l Rindfleischbrühe
- 3 El Weinessig
- 3 Blatt Gelatine
- Salz, Pfeffer, ev. eine Prise Zucker
- Für die Radieschenvinaigrette:
- 2 - 3 Radieschen in Würfeln
- 1 ½ Tl Senf
- 2 El Weinessig
- 2 El Rindfleischbrühe
- 3 El gutes Rapsöl
- 1 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die bunte Rindfleisch - Gemüsesülze.

Schritt3

Die Gelatine in kaltem Wasser 4 - 5 min. einweichen, anschließend gut ausdrücken.

Schritt4

Die Rinderbrühe mit dem Suppengemüse und dem Essig 4 - 5 min. leise köcheln lassen, das Gemüse „bissfest“ halten.

Schritt5

Herzhaft, kräftig mit Salz, Pfeffer, ev. einer Prise Zucker abschmecken. Die eingeweichte Gelatine, das Fleisch, die Pfefferkörner, den Schnittlauch und die Gürkchen dazu geben; nachschmecken.

Schritt6

Eine Pasteten - oder Kuchenform mit Klarsichtfolie großzügig auslegen, abfüllen.(Geht natürlich auch in Portionsförmchen)

Schritt7

Die überstehende Folie darüber legen, verschließen, kalt stellen, anziehen lassen. (Am besten, am Vortag erledigen)

Schritt8

Die Radieschenvinaigrette:

Schritt9

Alle Zutaten zu einer Vinaigrette verrühren, herzhaft abschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Rindfleischsülze stürzen, geht mit Hilfe der Folie recht einfach.

Schritt12

Die Portionsförmchen zunächst einmal kurz in heißes Wasser halten.

Schritt13

In Scheiben geschnitten anrichten und mit der Radieschen Vinaigrette überziehen und etwas

frischen Schnittlauch darüber geben.

Schritt14

Dazu reiche ich knusprige Zwiebelbratkartoffeln und einen großen, jahreszeitlichen Salatteller

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** einfach, für jeden tag, gut vorzubereiten, hausgemacht, resteverwertung

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunte-rindfleisch-gemuesesuelze-radieschen-vinaigrette/>