



Schinkensülze (Jambon persillé)

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der französische Klassiker, modern und einfach überdacht, schnell gemacht

Zutaten

- Für eine 2 l Terrinen Form:
- 1,2 l kräftige Rindfleischbrühe, selber gekocht oder aus dem Supermarkt
- 600 g gekochter Hinterschinken am Stück
- (Geht auch preiswerter mit selber gekochtem Vorderschinken aus der Schulter)
- 8 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 3 El weißer Balsamico oder Weißwein Essig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Persillade:
- 1 mittelgroße Zwiebel oder Schalotte, gewürfelt
- 1-3 Knoblauch Zehen, gepresst oder mit Salz gerieben, nach Geschmack
- 6-8 El gehackte Petersilie
- 3-4 El gehackter Kerbel
- 2 El gehackter Estragon
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rinderbrühe mit dem Balsamico erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, auflösen.

Schritt2

Jetzt ist eine Gelierprobe angezeigt.

Schritt3

Dazu 2 El Aspik auf eine Untertasse geben und in den Kühlschrank stellen, anziehen lassen, die

Festigkeit prüfen. Ev. noch 1-2 Blatt Gelatine zusätzlich zu geben.

Schritt4

(Kommt auch auf die Jahreszeit an und ob die Schinkensülze schnittfest sein soll)

Schritt5

In der Zwischenzeit den Schinken in 1-2 cm große Würfel schneiden.

Schritt6

Die Persillade:

Schritt7

Die Zwiebeln/Schalotten in etwas Butter anschwitzen und den Knoblauch dazu pressen, Kräuter unterschwenken.

Schritt8

Etwas erkalten lassen und mit den Schinkenwürfeln mischen.

Schritt9

In die mit Klarsichtfolie ausgekleidete Form schichten.

Schritt10

Mit dem Aspik aufgießen, mit der überstehenden Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen, anziehen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Mit Hilfe der Klarsichtfolie stürzen und mit Gekonntgekocht: Gemüse Vinaigrette, Herzhafte Kräuter Creme fraiche, Herzhaftes Tomaten- Salsa oder Remouladen Sauce reichen.

Schritt13

Dazu knusprige Zwiebel-Bratkartoffeln und einen frischen, bunten Salat reichen.

Schritt14

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** einfach, modern, schnell gemacht, Unter 30 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schinkensuelze-jambon-persille/>