

### TAFELSPITZSÜLZE



#### **Zutaten** (für 4 Personen)

400 g Tafelspitz oder anderes gekochtes Rindfleisch, 350 ml Suppenbrühe (Fleisch- oder Gemüsebrühe), 1 Lorbeerblatt, 2 Stiele Petersilie, 2–3 EL Weißweinessig, je 50 g klein gewürfelte Karotten, Knollensellerie, Lauch, 10 Blätter weiße Gelatine, Salz, Pfeffer, Zucker, 4 Gewürzgurken, 1 Tomate, 2 hartgekochte Eier



#### **Zubereitung** (35 Min. plus Kühlzeit mindestens 6 Stunden)

Den kalten Tafelspitz in dünne Scheiben oder Würfel schneiden. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Suppenbrühe mit Lorbeer, Petersilie, 1 ½ EL Salz aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Kräuter entfernen. Karotten, Sellerie und Lauch darin bissfest kochen und herausnehmen. In der lauwarmen Fleischsuppe die ausgedrückten Gelatineblätter auflösen und mit Weißweinessig, Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Den vorbereiteten Tafelspitz mit dem gekochten Gemüse in 4 tiefe Schalen schichten und mit einem Gewürzgurkenfächer, 1–2 Tomatenscheiben und einer Eierhälfte garnieren. Mit dem Sud alles bedecken und mindestens 6 Stunden abkühlen lassen.

Tipp: Mit Zwiebelringen, frischer Kresse, Rotweindressing oder Kräutervinaigrette servieren. Passt auch gut zu Bratkartoffeln.