



Sülzkotelettform

Art. Nr. 5430/150

Eine kräftige klare Fleischbrühe aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, sodann Gelatine unter die Brühe rühren und abkühlen lassen.

Die Sülzkotelettform etwa bis zu Hälfte auffüllen und Sülze dort erstarren lassen. Zur Dekoration Gewürzgurken und Ei in Scheiben, Möhren in Streifen darauf verteilen. Die Form nun ganz mit der Gelierflüssigkeit füllen und erkalten lassen. Vor dem Servieren die Form kurz in heißes Wasser halten, und je ein Sülz-kotelett auf einen Teller stürzen. Mit Bratkartoffeln und Remouladensauce anrichten.

Eine Form faßt 250 ml: Hierzu benötigt man die entsprechende Menge Brühe, Gelatine, 1 hart-gekochtes Ei, 1 Gewürzgurke, 1 Möhre, sowie eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer



4 003625 543002