



Tafelspitzsülze

4 Portionen

200g Tafelspitz, gegart
300 ml Rinderfond
6 Blatt Gelatine
etwas Weißweinessig
50 g Möhre
50 g Knollensellerie
50 g Lauch (nur das Weiße)
1 kleines Bund Schnittlauch
1 Meerrettichwurzel
4 Möhren
Salz
Pfeffer

- Tafelspitz würfeln (1 cm)
- Möhre und Sellerie würfeln (1 cm)
- Lauch in Ringe schneiden
- Die 4 Möhren mit dem Sparschäler in dünne Scheiben hobeln
- Schnittlauch in Röllchen schneiden
- Meerrettich reiben

Lauch, Möhren- und Selleriewürfel in Salzwasser garen. Dann die Möhrenscheiben in Salzwasser garen. Rinderfond erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und die Gelatine darin auflösen. In einer Schüssel die Fleischwürfel, Gemüsegewürfel, Lauch und Schnittlauch vermengen. Geriebenen Meerrettich zufügen. Eine passende Terrinenform erst mit Klarsichtfolie, dann mit Möhrenscheiben so auslegen, dass mit den überhängenden Enden später die Oberfläche abgedeckt werden kann. Fleischmischung hineinfüllen und mit dem Fond auffüllen. Möhrenscheiben darüber klappen und die Terrine 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Servieren stürzen und mit einem sehr scharfen Messer in Scheiben schneiden. Dazu Wintersalat mit Rapsöldressing und ein trockener Weißwein.