



## Geschmortes Rindfleisch im Sulz

Aus der weichgeschmorten Rindsrippe (ohne Tomatensauce) lässt sich eine köstliche Sulzterrine zubereiten. Beim Sieden der Rindsrippe geben die Knochen und das Bindegewebe viel Gelatine an den Sud ab, der nach dem Auskühlen fest wird. Die Terrine wird nicht ganz so fest, wie mit Sulz aus gekauftem Sulzpulver, ist dafür frei von Zusatzstoffen. Das kleingewürfelte Rindfleisch wird mit Essiggurke, Ei und Petersilie vermischt und gibt der Terrine eine schöne Textur. Mit Senf und Zwiebelringen angerichtet gibt sie eine gute Zwischenmahlzeit, eine Jause wie das in Österreich genannt wird.

### Zutaten

300g gesulzter Sud  
280g geschmorte Rindsrippe (ohne Knochen)  
2 handvoll glatte Petersilie  
1 hartgekochtes Ei  
2 Essiggurken  
Zwiebelringe, Senf

### Zubereitung

Rindsrippe von den Knochen ablösen zu 1cm grossen Würfeln schneiden. Dabei grössere Fetteinschlüsse ausschneiden. Petersilie zu schmalen Streifen schneiden. Essiggurken klein würfeln. Aus dem Ei drei schöne Scheiben ausschneiden, den Rest klein würfeln. Eine Terrinenform in den Kühlschrank stellen.

Sud auf die Hälfte einkochen lassen.

4 Ei Sud in die Terrine geben und im Kühlschrank fest werden lassen.

Fleischwürfel und Petersilie in den Sud geben, vermischen und 2-3 Minuten im heissen

Sud ziehen lassen. Pfanne von der Herdplatte ziehen und etwas auskühlen lassen. Ei und Essiggurken untermischen.

Die Eierscheiben auf den Boden der Terrine legen und das Fleisch mit dem Sud einfüllen. Die Füllung glattstreichen und mit Haushaltfolie abdecken. Den Deckel auflegen und leicht beschweren. Terrine über Nacht (mindestens 12 Stunden) in den Kühlschrank stellen.

Anrichten:

Die Terrine 5 Minuten in ein heisses Wasserbad stellen. Terrine mit einem Messer vom Rand ablösen und stürzen. Für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Terrine mit einem scharfen Messer zu ca. 1cm dicken Tranchen schneiden und anrichten. Mit Zwiebelringen garnieren und Senf dazu servieren.







