



Kalter Kalbsbraten im Sulz mit Ei und Estragon

Ein Rest vom Kalbshohrückenbraten hararte in meinem Kühlschrank der weiteren Verwendung. Ebenso der gelierte Sud vom Kalbskopf (siehe am Schluss dieses Rezeptes). Zusammen mit einem hartgekochten Ei, etwas frischem Estragon und wenig Aufwand lässt sich daraus eine leckere und nicht alltägliche Vorspeise kreieren.

Es muss nicht Hohrückenbraten sein, es eignet sich vorzugsweise jedes helle Fleisch: Kalter Braten vom Kalb oder auch vom Schwein. Auch die Sülze muss nicht vom Kalbskopf stammen, man kann jedwelche Knochen und Schwarten auskochen, um daraus eine feine, nach eigenem Gusto gewürzte Sülze zu gewinnen. Weniger empfehlenswert ist käufliche Sülze in Pulverform.

Zutaten (2 Vorspeisen)

80g kalter Kalbsbraten
1 hartgekochtes Ei
6-8 Blätter frischer Estragon
1,5dl geliertes Sud

Zubereitung

Ein Suppenteller möglichst faltenfrei mit Haushaltfolie auskleiden.

Geliertes Sud aufwärmen bis er wieder flüssig wird.

Eine ca. 1-2mm dicke Schicht Sud in den ausgekleideten Teller einfüllen. In den Kühlschrank stellen bis sich die Sülze verfestigt hat.

Estragonblätter fächerförmig darauf verteilen. Ei in dünne Scheiben schneiden, halbieren und darauflegen (3-4 Scheiben). Mit wenig flüssiger Sülze beträufeln kleinere dünn geschnittene Bratenscheiben zwischen die Eier legen. Nochmals wenig Sülze

darüber giessen. Mit zwei weiteren Bratenscheiben abdecken und den Rest der Sülze darüber giessen. Haushaltfolie über die sülze kalppen und leicht beschweren. In den Kühlschrank stellen bis sich die Sülze verfestigt hat (2-3 Stunden).

Mit Hilfe der untergelegten Folie auf einen flachen Teller stürzen.



Sulz schmelzen



Deckel eingiessen und im Kühlschrank verfestigen lassen



