



Sulz vom Junglamm

Zutaten für 4 Personen (leichte Vorspeise):

300 g gekochtes Fleisch vom Junglamm (Schulter, Hals, Schlögel)

150 g Mischgemüse (Erbsen, Karotten, Sellerie etc.)

1 Knoblauchzehe

je 1 kleines Zweiglein Thymian und Majoran

6 Blatt Gelatine

¼ Liter klare Lammsuppe

Zubereitung:

1. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
2. Die Suppe in einem Topf erhitzen und das gekochte, würfelig geschnittene Fleisch dazugeben.
3. Das ebenfalls fein gewürfelte, weich gekochte Mischgemüse dazu geben und mit den gerebelten Kräutern und der fein gehackten Knoblauchzehe verfeinern.
4. Die eingeweichten Gelatineblätter gut ausdrücken und in der erwärmten Suppe unter ständigem Rühren vollständig auflösen.
5. Eine Form mit Klarsichtfolie auslegen und die Fleisch- und Gemüsegewürfel darin gleichmäßig verteilen. Mit der Flüssigkeit aufgießen und mit Folie abdecken. Im Kühlschrank kalt stellen und vollständig erstarren lassen.
6. Sulz vorsichtig aus der Form stürzen und die Klarsichtfolie abziehen.
7. Sulz vorsichtig in etwa fingerdicke Scheiben schneiden und mit marinierten frischen Blattsalaten der Saison anrichten.

UNSER TIPP: IDEALERWEISE VERWENDET MAN FÜR DIE SULZ DAS FLEISCH, MIT DEM MAN ZUVOR EINE KLARE LAMMFLEISCHSUPPE GEKOCHT HAT.



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de