



# Braten - Tellersülze mit pikanter Sc. Tatar

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, Resteverwertung, aber einfallsreich und lecker

## Zutaten

- 400 - 450 g Roastbeef oder Schweinebraten in 1 cm dicken Streifen
- 2 hart gekochte Eier in Scheiben
- 1 Gewürzgurke in 1 cm großen Würfeln
- 2 Tomaten, entkernt in 1 cm großen Würfeln
- 1 gekochte Möhre in 1 cm großen Würfeln
- 3 Scheiben Sellerie aus dem Supermarkt in 1 cm großen Würfeln
- Für den Aspik:
  - 10 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
  - 800 ml klare Rindfleischbrühe aus dem Supermarkt (Ersatzweise Instant - Gemüsefond)
  - 50 ml trockener Wermut Noilly - Prat
  - 2 El gehackter Schnittlauch, Petersilie, Kerbel
  - 10 El Weinessig
  - Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Aspik:

### Schritt2

Den Rindfleischfond mit dem Essig erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, auflösen.

### Schritt3

Mit Noilly - Prat, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle pikant abschmecken und die Kräuter verrühren,

abkühlen, anziehen lassen.

#### **Schritt4**

Tiefe Suppenteller zunächst mit einem kleinen Boden Aspik ausgießen; anziehen lassen.

#### **Schritt5**

Darüber zunächst die Bratenstreifen und etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber geben. Dann die Ei Scheiben, Gewürzgurken, Möhren, Sellerie und Tomatenwürfel dekorativ verteilen und mit dem restlichen Aspik aufgießen.

#### **Schritt6**

Für 2 - 3 Stunden kalt stellen, gelieren lassen.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Dazu schmeckt mit etwas Sc. Tatar und rösche Zwiebel - Bratkartoffeln sowie ein frischer Blattsalat.

**Rezeptart:** Fleischgerichte **Tags:** braten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/braten-tellersuelze-mit-pikanter-sc-tatar/>