



# Frühlingssülze mit Remoulade Sauce

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Eine schnelle, einfache Variante, sommerlich, bunt, leicht, für jeden Tag

## Zutaten

- 300 g magerer, gekochter Schinken, in kleinen Würfeln
- 700 ml Geflügel-Rindfleisch-oder Gemüsefond
- 3-4 EL Weißwein Essig
- 10 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht, gut ausgedrückt
- 1 1/2 Bund Radieschen in kleinen Würfeln
- 100 g Möhren geschält, in kleinen Würfeln
- 100 g blanchierter Broccoli, in ganz kleinen Röschen
- 2 mittelgroße, rote Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Bündchen Schnittlauch in Röllchen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Geflügel-Rindfleisch- oder Gemüsefond mit dem Essig

### Schritt2

aufkochen und die Möhrenwürfel für 1 min. mit köcheln lassen.

### Schritt3

Herzhaft, kräftig, fast etwas überwürzt abschmecken, die Möhrenwürfel heraus passieren.

### Schritt4

Die gut ausgedrückte Gelatine zum Fond geben, auflösen, etwas abkühlen lassen.

### **Schritt5**

Die Schinken- und Radieschen Würfel mit den Zwiebeln, Broccoli, Möhren und Schnittlauch vermengen.

### **Schritt6**

In einer, mit Klarsichtfolie ausgelegte Pasteten Form oder in kleine Portionsgläser verteilen.

### **Schritt7**

Mit dem Aspik deckend aufgießen und wenigstens 5-6 Stunden kalt stellen, anziehen lassen.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Mit der Gekonntgekocht Remouladen Sauce, frischen Marktsalaten und knusprigen Bratkartoffeln zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Fleischgerichte **Tags:** für jeden tag, Hauptgericht, schmackig, schnelle, einfache Variante

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruehlingssuelze-mit-remoulade-sauce/>