



# Schinkensülze (Jambon persillé)

- **Portionen:** 4
- **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' : '4', 'yield' : '' });
```

Der französische Klassiker, modern und einfach überdacht, schnell gemacht

## Zutaten

- Für eine 2 l Terrinen Form:
- 1,2 l kräftige Rindfleischbrühe, selber gekocht oder aus dem Supermarkt
- 600 g gekochter Hinterschinken am Stück
- (Geht auch preiswerter mit selber gekochtem Vorderschinken aus der Schulter)
- 8 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 3 El weißer Balsamico oder Weißwein Essig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Persillade:
- 1 mittelgroße Zwiebel oder Schalotte, gewürfelt
- 1-3 Knoblauch Zehen, gepresst oder mit Salz gerieben, nach Geschmack
- 6-8 El gehackte Petersilie
- 3-4 El gehackter Kerbel
- 2 El gehackter Estragon
- Etwas Butter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Rinderbrühe mit dem Balsamico erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, auflösen.

### Schritt2

Jetzt ist eine Gelierprobe angezeigt.

### Schritt3

Dazu 2 El Aspik auf eine Untertasse geben und in den Kühlschrank stellen, anziehen lassen, die

Festigkeit prüfen. Ev. noch 1-2 Blatt Gelatine zusätzlich zu geben.

#### **Schritt4**

(Kommt auch auf die Jahreszeit an und ob die Schinkensülze schnittfest sein soll)

#### **Schritt5**

In der Zwischenzeit den Schinken in 1-2 cm große Würfel schneiden.

#### **Schritt6**

Die Persillade:

#### **Schritt7**

Die Zwiebeln/Schalotten in etwas Butter anschwitzen und den Knoblauch dazu pressen, Kräuter unterschwenken.

#### **Schritt8**

Etwas erkalten lassen und mit den Schinkenwürfeln mischen.

#### **Schritt9**

In die mit Klarsichtfolie ausgekleidete Form schichten.

#### **Schritt10**

Mit dem Aspik aufgießen, mit der überstehenden Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen, anziehen lassen.

#### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt12**

Mit Hilfe der Klarsichtfolie stürzen und mit Gekonntgekocht: Gemüse Vinaigrette, Herzhafte Kräuter Creme fraiche, Herzhaftes Tomaten- Salsa oder Remouladen Sauce reichen.

#### **Schritt13**

Dazu knusprige Zwiebel-Bratkartoffeln und einen frischen, bunten Salat reichen.

#### **Schritt14**

**Rezeptart:** Fleischgerichte **Tags:** einfach, modern, schnell gemacht, Unter 30 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schinkensuelze-jambon-persille/>