



Sülzchen von frischen Pfifferlingen und Schinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 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' : '6', 'yield' : '' });
```

Leicht, saisonal, sommerlich bunt, einfach lecker

Zutaten

- Für das Sülzchen:
- 300 g frische, feste Pfifferlinge
- 0,5 l klarer Rinderfond (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 3 cl Sherry
- 3 cl weißer Balsamico - Essig
- 12 Blatt Gelatine (Sturzfähig)
- 150 g Kochschinken in kleinen Würfeln
- 1 kleine Karotte in kleinen Würfeln
- 100 g Knollensellerie in kleinen Würfeln
- Das Weiße 1 kleinen Stange Porrée
- Salz, Pfeffer
- Für die Schnittlauchsahne:
- 1 Becher Crème fraîche
- 3 El Milch
- ½ Bund Schnittlauch in Röllchen
- 1 Tl Senf
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Pfifferlinge putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste (ev. auch eine Zahnbüste) oder Küchenkrepp säubern, gleichmäßig in 1 x 1 cm kleine Stücke schneiden.

Schritt4

Die Karotte, Sellerie und Lauch putzen, waschen schälen auf gleiche Größe schneiden, ebenso den Kochschinken.

Schritt5

Die Brühe mit dem Balsamico aufkochen und die Zutaten dazu geben, ca. 4 - 5 min. köcheln lassen.

Schritt6

Die Gelatine in kaltem Wasser 3 - 4 min. einweichen, gut ausdrücken und in die heiße Flüssigkeit geben. Mit Salz und Pfeffer und den Sherry nachschmecken.

Schritt7

Den gewürfelten Schinken in Portions - Timbale, Förmchen, auch Kaffeetassen oder Rinnen, oder Pastetenformen gleichmäßig verteilen.

Schritt8

Mit dem Aspik aufgießen, wenigstens 3 - 4 Stunden kalt stellen.

Schritt9

Die Schnittlauchsahne:

Schritt10

Alle Zutaten miteinander vermengen, herzhaft nachschmecken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Eine großen Vorspeisenteller zunächst mit einem Kranz bunter, gezupfter Sommersalate in einer herzhaften Vinaigrette gemengt, anrichten.

Schritt13

Die Portionssülzchen ganz kurz in heißes Wasser halten, stürzen und in die Mitte des Salatkranzes setzen.

Schritt14

Etwas Schnittlauchsahne daran geben und mit knusprigem Knoblauchbrot zu Tisch geben.

Schritt15

Ein toller, leichter, sommerlich bunter Vorspeiseteller ist entstanden, der ihre Gäste beeindrucken wird.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** leicht, saisonal, sommerlich bunt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suelzchen-von-frischen-pfifferlingen-und-schinken/>