

Bratensülze



Zutaten für 4 Personen:

200-300 g Bratenreste von einem Schweinebraten

4-6 Essiggurken

1-2 geröstete Paprika aus dem Glas

1 L kräftige Hühnerbrühe (ca.)

1 Packung Gelatineblätter (12 Stück)

1. Gelatineblätter etwa 7 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

2. Braten dünn aufschneiden und mit in Scheiben geschnittenen Essiggurken sowie mit der in Streifen geschnittenen gerösteten Paprika in tiefen Tellern arrangieren.

3. Hühnerbrühe aufkochen, vom Feuer nehmen und die leicht ausgedrückten Gelatineblätter einrühren, bis sie sich komplett aufgelöst haben.

4. Gelierbrühe in die Teller gießen, bis alles leicht bedeckt ist. Abkühlen lassen und dann mindestens 4 h in den Kühlschrank stellen.

Hinweise:

Man kann auch zum Beispiel gebratenes Putenfleisch verwenden. Oder zart gebratenes Rindfleisch.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 6 h, kleine Gerichte, Brotzeit und Biergarten, Fleisch, Schwein, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023