Vegetarisch

Bunte Gemüsesulz mit Kürbiskernöl und Mostessig

Vorspeise
Rezeptart

60 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

Wartezeit: 4 - 5 Stunden

Zutaten für 6-12 Portionen

Variante 1
½ Karfiolrose
½ Brokkolirose
1 kl. Sellerieknolle
½ Kohlrabi
150 g Karotten
150 g Erbsen
¾ l Wasser
9 Blätter Gelatine
Salz
Frischer Dill

Variante 2
500 g gemischtes Gemüse und Sauergemüse
1/8 l Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
4 Blatt Gelatine

Marinade
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Mostessig
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Gemüse putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden, Karfiol und Brokkoli in kleine Röschen teilen. Das Gemüse in Salzwasser bissfest kochen, abseihen (3/4 Liter auffangen und beiseite stellen), kalt abschrecken, gut abtropfen lassen und gehackten Dill dazu geben.
Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und das Gemüse einfüllen. Die weichen Gelatineblätter in das Gemüsewasser geben, salzen, noch einmal kurz aufkochen und anschließend über das Gemüse in der Kastenform gießen. Sulzerl, am besten über Nacht, kalt stellen, erst kurz vor dem Anrichten stürzen und in Portionen schneiden. Portioniertes Sulzerl mit Kürbiskernöl-Mostessig-Marinade übergießen und nach Belieben Garnieren (frische Kräuter, hartgekochtes Ei, Zwiebel, etc.)

Tipp: Ergänzend zum Sulzerl passt hervorragend frisch gebackenes Kürbiskernöl-Gebäck!

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Pixelmaker.at