

Zutaten:

300 g Kaisergemüse
(TK Brokkoli, Blumenkohl, Karotten)
300 ml Gemüsebrühe
8 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: 20min

Zubereitung:

Gemüse auftauen lassen und blanchieren.

Kapellchen mit Klarsichtfolie auslegen und das Gemüse hineingeben.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Gemüsebrühe auflösen.

Die Flüssigkeit über das Gemüse gießen und erstarren lassen.

Tipp:

anstelle des Kaisergemüses kann die Sülze auch mit 1 kleingeschnittenen roten Paprika, jeweils 100 g abgetropften Pilzen und Mandarinen aus der Dose und 100 g geräucherten Hähnchen-brust-Würfeln zubereitet werden.