



SIEDLFLEISCHSÜLZE MIT APFEL-KREN-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 FORMRINGE Ø 6,3 CM

6 Scheibe(n) Vollkornbrot

FÜR DAS SÜLZCHEN

200 g Siedfleisch, gekocht

100 g Wurzelgemüse, Brunoise

250 ml Rindsbouillon

2 Blatt Gelatine à 1,5 g

FÜR DAS APFELKRENMOUSSE

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

125 g Apfelmus, Konserve

20 g Meerrettich, gerieben

Salz und Pfeffer

125 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Für das Sülzchen Fleisch und Gemüse schneiden, Gelatine einweichen und in der warmen Bouillon schmelzen. Alles vermengen und etwas überkühlen lassen.
2. Für das Mousse QimiQ Classic, Apfelmus, Meerrettich und Gewürze aufmixen und den geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.
3. Schwarzbrot mit dem 6,3 cm Ring ausstechen. Brotscheiben in die Formringe legen, eine dünne Schicht Mousse drauf geben und kühlen. Etwas von der Sülze auf das Mousse geben und kühlen.
4. Diesen Vorgang wiederholen bis der Ring voll ist. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).