



# TAFELSPITZSÜLZE MIT APFEL-KREN-MOUSSE (HAAS)



## 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

**1 Pkg.**

**[päckchen]** Haas Instant Gelatine

**250 ml** Rindsbouillon

### FÜR DAS MOUSSE

**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 in die warme Suppe einrühren. Alles vermengen und etwas überkühlen lassen.
2. Für das Mousse QimiQ Classic, Apfelmus, Kren und Gewürze aufmixen und die geschlagene Sahne 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).