

Gemüse-Sülze

Zutaten für 4-6 Portionen

2-3 Mohrrüben

1 kleines Stück (ca. 100 g) Sellerie

1 rote Paprika

2 rote Zwiebeln

600 ml Wasser

1 ½ TL Himalayasalz

½ TL Pfeffer

3 TL Gemüsebrühe

1 EL Sojasoße pikant süß

1 ½ TL Agar Agar

Zubereitung

Gemüse in kleine Stücke schneiden.

Wasser zum Kochen bringen und Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe einrühren. Danach die Mohrrüben und den Sellerie für 2 Minuten köcheln. Nun die Paprika und die Zwiebeln dazugeben und für 1 Minute mitköcheln.

Das Ganze abgießen, den Sud dabei auffangen und die Sojasoße untermischen. Das Gemüse in eine Form geben.

Nun das Agar Agar mit einem Schneebesen in den Sud einrühren und diesen für 3 Minuten kochen lassen. Sud über das Gemüse gießen und die Gemüse-Sülze für ca. 2 Stunden kühlen.

Dazu schmeckt Remoulade, Senf aber auch Meerrettich. Als Beilage bieten sich z.B. Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat an.