

# Vegane 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 hefefrei
- 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 darin köcheln. Nun die Paprika und die Zwiebeln dazugeben und für 1 Minute mitköcheln.
- Das Ganze abgießen, den Sud dabei auffangen und die Sojasoße unterrühren. 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.