



WILDE SAU

Tellersülze

Tellersülze

Für 4 Personen

- 200 g kalter Braten vom Wildschweinrücken, in Scheiben
- 4 Eier
- 3 Karotten
- 4 Cornichons
- 1 l kräftige Fleischbrühe
- 12 Blatt Gelatine
- etwas glatte Petersilie
- Sichtfolie

So wird's gemacht

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eier in ca. 10 Minuten hart kochen. **Karotten** in etwas **Brühe** weich kochen. **Cornichons** in Scheiben schneiden.

4 Suppenteller bereitstellen. **Eingeweichte Gelatine** ausdrücken und in der heißen **Brühe** auflösen. Leicht abkühlen lassen und dabei ab und zu umrühren.

Etwas **Brühe** in die Teller gießen, bis sie etwas andickt. **Eier** schälen und in Scheiben schneiden. **Braten, Karotten, Gurken, Eier** und **Petersilie** auf den Tellern verteilen.

Vorsichtig mit **Brühe** angießen, bis alles bedeckt ist, und fest werden lassen. Mit Sichtfolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Dazu Bratkartoffeln und Sauce Remoulade reichen.