

# Spargelsülze mit Remoulade und Röstkartoffeln

Spargel-Gerichte » Spargel & Schwein » Spargel & Schinken

## Zutaten (4 Personen)

- » 750g Spargel (weiß)
- » Salz & Pfeffer
- » 250g Spargel (grün)
- » 100g Kochschinken
- » 18 Blatt Gelatine
- » 1350ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 150ml Weißwein-Essig
- » 1 Prise Zucker
- » 800g kl. Kartoffel(n)
- » 4 EL Butterschmalz
- » 250g Salatmayonnaise
- » 150g Joghurt (natur)
- » 1 Bd. Schnittlauch
- » 1/2 Bd. Basilikum
- » 1/2 Bd. Kerbel

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Spargel abbrausen, weißen ganz, grünen im unteren Drittel schälen, holzige Enden abschneiden. Weiße Stangen in Salzwasser 12-15min garen. Herausheben, abschrecken, abtropfen lassen. Grünen Spargel in den Sud geben, 12min garen. Herausnehmen, kalt abschrecken, abtropfen lassen.

2. Den Schinken würfeln. Die Gelatine 5min in kaltem Wasser einweichen. 350ml Brühe erhitzen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Die übrige Brühe sowie den Essig angießen. Mit Salz, Pfeffer sowie Zucker kräftig würzen.

3. Spargel, Schinken in eine mit Folie ausgekleidete Kastenform (Länge 30cm) schichten. Brühe darüber gießen. 4-5 Stunden im Kühlschrank erstarren lassen.

4. Kartoffeln schälen, waschen. Im heißen Butterschmalz unter gelegentlichem Wenden 20-25min braten. Salzen.

5. Mayonnaise mit Joghurt verrühren. Kräuter abbrausen, trockenschütteln, hacken, unterziehen. Sülze aus der Form stürzen und in Portionen teilen. Mit Röstkartoffeln sowie Soße anrichten. Nach Wunsch mit Kräutern garnieren.

Nährwerte: 685kcal/E24g/F45g/KH43g pro Portion

angelegt am: 23.01.2005

Rezept-Nr: 1418

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke