



Ein Kunstwerk fast zu schön, um es zu essen. Wären da nicht diese liebevoll ausgewählten Zutaten.



### Bärenhof Berghausen

Beim Bärenhof Berghausen liegen einem nicht nur die Tiere am Herzen, sondern auch gutes Essen. Inmitten der Natur warten gerichte Braunschweiger auf Unterstützung zu werden und die Mitarbeiter der Bärenhütte warten darauf Besucher mit kulinarischen Highlights zu verköstigen. Die Tafelspitz-Sulz sieht hervorragend aus und ist ein perfektes Rezept, um einmal etwas Neues auszuprobieren.

### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

250 g gekochter Tafelspitz  
1 Karotte  
1 Stange Jungzwiebel  
1 Stange Sellerie  
2 Stück Essiggurkerl  
6 Blatt Gelatine (eingeweicht)  
250 ml Rindsuppe  
Salz, Pfeffer  
1 EL Apfelessig

#### Für die Marinade:

3 EL Kernöl  
Salz, Pfeffer  
2 EL Apfelessig

#### Für die Zwiebelmarmelade:

2 Zwiebeln  
3 EL Kristallzucker  
3 EL Honig  
4 EL Apfelessig  
Salz, Pfeffer

## Tafelspitz-Sulz mit Kernöl und Zwiebelmarmelade

### ZUBEREITUNG

- Für die Zwiebelmarmelade die Zwiebel schälen. In ca. 3mm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne Kristallzucker karamellisieren, Zwiebel und Honig zugeben und einige Minuten darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Apfelessig ablöschen. Ca. 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, danach abkühlen lassen.
- Tafelspitz in ca. 1cm große Würfel schneiden. Karotten schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser weichkochen, abseihen und kalt abschrecken. Den Stangensellerie und die Essiggurkerl fein würfeln.
- Rindsuppe aufkochen, die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der Rindsuppe erwärmen.
- 4 Gläschen mit kaltem Wasser ausspülen. Fleisch, Gemüse und Essiggurkerl in die Förmchen geben. Mit Suppe bedecken und ca. 7 Stunden kaltstellen.
- Die Förmchen kurz bis unter den Rand in heißes Wasser tauchen und die Sülzchen auf die dafür vorgesehenen Teller stürzen.
- Für die Marinade Apfelessig, Salz, Pfeffer und Kernöl mischen und über den Sülzchen verteilen.
- Zum Garnieren den weißen Rettich in feine Scheiben schneiden. Kresse/Sprossen abzupfen und auf den Tellern verteilen.