

Vegane Gemüse-Sülze

Zutaten für 4-6 Portionen:

2-3 frische Möhrchen
100 g Sellerie
100 g Kohlrabi
1 rote Paprika
2 rote Zwiebeln (Charlotten)
600 ml Wasser
1,5 Teelöffel Natursalz
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
(aus der Mühle wenn vorhanden)
1 Teelöffel Currypulver
3 Teelöffel Gemüsefond
(da geht Fondant ohne Hefe)
1,5 Teelöffel Agar-Agar
1 Bund frische Petersilie



Abbildung ähnlich

Zubereitung:

1. Gemüse waschen, in kleine Stücke schneiden und Petersilie von den Stängeln zupfen dann grob hacken.
2. Einen großen Topf mit dem Wasser zum Kochen bringen und alle Gewürze einrühren. (nur die Gewürze)
3. Danach die Möhrchen, den Sellerie und den Kohlrabi für 2 Minuten darin köcheln.
4. Nun die Paprika und die Zwiebeln dazugeben und für 1 Minute mit köcheln. Die Einlagen sollten noch eine gewisse „Bissfestigkeit“ haben.
5. Das Ganze abgießen, aber den Sud zur weiteren Verarbeitung dabei auffangen.
6. Nun geben wir das Komplette Gemüse in eine geeignete Auflaufform. (am besten geeignet ist eine Auflaufform aus Glas)
7. Jetzt das Agar-Agar mit einem Schneebesen in den aufgefangenen Sud einrühren und für 3 Minuten köcheln lassen.
8. Sud über das Gemüse gießen, so dass das Gemüse gerade so bedeckt ist, dann die Petersilie untermischen und die fertige Gemüse-Sülze für ca. 2-3 Stunden ab in den Kühlschrank.

Es gibt natürlich bei der Art von Zubereitung der Phantasie keine Grenzen was die Auswahl des Gemüses anbelangt. Dem eigenen Geschmack sind alle Möglichkeiten offen.

Bei der Zubereitung Veganer Küche ist immer nur auf eines zu achten, die Messer, Löffel, Rührbesen, also **ALLE** Gerätschaften in der Küche dürfen vorher **NICHT** mit Tierischen Produkten in Berührung gekommen sein!

Mein Tipp zur Beilage:

Zur Veganen Gemüse-Sülze passen am besten frisch zubereiteten Bratkartoffel, damit schmeckt das Gericht einfach Lecker!

