

Pilzsülzli auf Blattsalat

Tipp:
Fall Sie kein Sulze-
pulver zur Hand
haben, funktioniert
das Rezept auch mit
einem Blatt Gelatine.

Zutaten für 4 Portionen:

100 g Pilze

2 dl Wasser

10 g Sulzpulver

1 EL Öl

Salz, Pfeffer

Blattsalat

Salatsauce

4 Scheiben Toastbrot

Pilze grob schneiden, mit dem kochenden Wasser kurz überbrühen. Pilze herausnehmen und beiseite stellen. Sulzepulver in das heisse Brühwasser geben und auf dem Siedepunkt halten, bis die Flüssigkeit klar ist. Pilze fein hacken, dazu geben und alles in eine Gratinplatte giessen. Auskühlen und fest werden lassen. Salatblätter auf vier Teller auslegen, mit Salatsauce beträufeln. Toastbrot rösten, abkühlen. Sulz und Toast mit einem Guetzli-Ausstecher ausstechen oder mit dem Messer in gleiche Formen schneiden. Sülzli auf Toast legen und auf dem Salat anrichten.

