

# Rezept Aspik selber machen

Unter Aspik versteht man Fleisch oder Obst/Gemüse, welches in Gelee eingeschlossen ist.

## Zutaten:

20 g Gelatine  
0,2 l Wasser  
0,2 l Brühe  
0,2 l trockenen Rot-oder Weißwein  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Wer Aspik selber machen möchte, sollte ein Thermometer zum Kochen und Braten besitzen, da die Kochtemperatur im Wesentlichen über das (Nicht-)Gelingen entscheidet.

Für die Herstellung von Aspik muss zunächst die Gelatine mit Wasser kaltem Wasser übergossen werden und ca. 10 min quellen.

Von der kalten Brühe wird zwischenzeitlich die Fettschicht entfernt und die Brühe durch ein Sieb gegossen.

Diese anschließend mit dem Wein mischen und in einem Topf auf ca. 80° erhitzen. Die Temperatur sollte nach Möglichkeit mit einem Thermometer überprüft werden. Bei Temperaturen über 80°C kann die Gelatine ihre Gelierfähigkeit einbüßen.

Die Wein-Brühe-Mischung noch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gelatine gut ausdrücken und in die Wein-Brühe-Mischung einrühren. Erneut auf 80°C erhitzen, danach auf 20°C abkühlen lassen.

Das Aspik kann nun für Geflügel-Aspik, Pastete usw. verwendet werden.

[Zurück zu den Vegetarischen Rezepten](#)