



Schweinesülze (Eisbeinsülze)

Description

Zutaten:

- 750g Eisbein
- 250g Schweinefleisch ohne Knochen
- 150g Wurzelwerk (Möhren,Zwiebeln,Petersilienwurzel,Sellerieknolle)
- 1 bis 2 Lorbeerblätter
- Piment und Pfefferkörner
- 1 bis 2 Knoblauchzehen
- Salz

Zubereitung:

Das Eisbein mit dem gewaschenen Schweinefleisch, dem zerkleinerten Wurzelwerk und den Gewürzen in kaltem Wasser ansetzen. Alles 4 Stunden langsam garen, bis sich das Fleisch von den Knochen löst. Nach etwa 3 Stunden salzen und den Sud durchsiehen. Das Fleisch von den Knochen lösen, in Würfel schneiden und weiter in der Brühe geben. Noch einmal aufkochen lassen und durchsiehen. Die Knoblauchzehen mit Salz zerreiben und damit die Brühe abschmecken. Die gekochten Möhren mit dem Buntmesser in verschiedene Formen schneiden und den Boden einer Glasschüssel damit auslegen. Darauf die Fleischstücke geben, mit der Brühe begießen und bis zum Erstarren abkühlen lassen. Vor dem Servieren das erstarrte Fett von der Oberfläche abnehmen. Die Sülze auf eine Platte stürzen, mit Kopfsalatblättern oder Petersilie garnieren. In Portionen schneiden und mit Essig oder Zitronensaft servieren. Die Sülze kann in Portionsschälchen zubereitet und nach Belieben auf Kopfsalatblättchen gereicht werden.

Guten Appetit !