

Schwarten - Röllchen

Kategorien: Fleisch, Wurst, Einmachen

Zutaten für: 1 Rezept

750	Gramm	Schweineschulter
750	Gramm	Schweineschwarten
333	ml	Wasser
1	Essl.	Salz
2		Lorbeerblaetter
1	Essl.	Weisse Pfefferkoerner
1/2	Ltr.	Weissweinessig
1	Essl.	Zucker

Anleitung:

Schweineschwarten in kaltem Wasser aufsetzen, langsam zum Kochen bringen und eine Stunde lang sieden lassen. Dann die Gewuerze und die Schweineschulter dazugeben und weitere 30 min sieden. Dabei immer abschaeumen. Schwarte und Fleisch herausnehmen und in Scheiben schneiden.

Je eine Scheibe Schwarte mit einer Scheibe Fleisch zusammenrollen und mit einem Zahnstocher feststecken. Die Rollen zurueck in die Bruehe geben und zusammen mit Essig und Zucker weitere 30 min sieden lassen. Dann die Schwartenroellchen herausnehmen und in Glaeser schichten. Die Bruehe durch ein Sieb daruebergeben und die Glaeser verschliessen. Kalt aufbewahren.

Gut zu Suesssauer-Eingelegtem.