

Bratensülze - Tellersülze

Kategorien: Metzgerei, Sülze, Küche, Kalt

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	kg	Kalter Schweinebraten
4	Stücke	Halbe Schweinefüsse
1	Stück	Vorderes Eisbein
3	Ltr.	Wasser
600	ml	Branntweinessig
1	Stück	Kohlrabi geviertelt
4	Stücke	Frühlingszwiebel
2	Stücke	Ganze Kartoffel geschält
3	Stücke	Karotten geviertelt
1	Stück	ScheibeSellerie
2	Stücke	Zwiebel halbiert
3	Stücke	Knoblauchzehen ganz
2	Stücke	EL Pfefferkörner
1	Stück	Busch Maggikraut
2	Stücke	Chillischoten
4	Stücke	Lorbeerblätter
1	Schuss	Ketjap Manis
2	Schuss	Maggi
1	Zweig	Thymian frisch
		Bockshornklee, Salz, Pfeffer
		(Quelle: kochbar.de)

Anleitung:

Würziger kalter Schweinebraten als Grundlage !

Läst sich auch sehr gut mit Roasbeef Scheiben Kalt variieren.

1 Am besten am Vortag einen Schweinebraten vorkochen. Erkalten lassen und in Scheiben schneiden. Wer will kann die entstandene Soße kurz vor Ende der Kochzeit in den Sülzen-Sud geben, dann färbt sich die fertige Tellersülze in einem schönen braun.

2 Alle Zutaten (ausser dem kalten Braten :-))) in einem großen Topf mindestens 2,5 Stunden leise köcheln lassen. Immer wieder Schaum abschöpfen. ANZEIGE

3 Je nach Geschmack die Essigmenge nach oben oder unten variieren. Der Sud reicht für ca. 1,5 kg Braten.

4 2 Karotten ca. 30 min vor Kochzeitende in die Suppe werfen, diese dienen am Ende in Scheiben geschnitten als Garnitur.

5 Suppe absieben und KRÄFTIG abschmecken, Eisbein auslösen. Den Sud abkühlen lassen und immer wieder Fett abschöpfen. Nicht mehr rühren, damit sich die entstandenen Trübstoffe absetzen und die Suppe klar wird.

6 Mit dem abgekühlten Sud einen "Spiegel" in die vorbereiteten Suppenteller giessen und etwas erkalten lassen.

7 Schweinebratenscheiben und Stückchen vom Eisbein schön anrichten, mit Karottenscheiben, Eierscheiben und Essiggurke garnieren.

8 Die Teller mit dem Sud auffüllen und darauf achten, dass alles bedeckt ist. Das erhöht die Haltbarkeit der Sülze. Und nun wird's

Bratensülze - Tellersülze

(Fortsetzung)

spannend:

9 Tellersülze über Nacht kalt stellen und hoffen, das sie schön fest wird....

Ich habe anfangs immer wieder nachgesehen, es tat sich aber nix.

Aber am nächsten Morgen war dann doch alles perfekt geliert :-)

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016 von Konrad
Heizmann