

Einfache Sülze

Kategorien: Metzgerei, Küche, Sülze, Kalt

Zutaten für: 4 Portionen

4	Stücke	Schweinsfüße
1	Stück	Schweineohr(en)
1	Bund	Suppengrün
1	Stück	M.-große Zwiebel(n)
6	Stücke	Pfefferkörner
6	Stücke	Körner Piment
4	Stücke	Nelke(n)
4	Stücke	Lorbeerblätter
		Salz
1/4	Ltr.	Essig
1	Ltr.	Wasser

Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 20 Min. Ruhezeit: ca. 2 Std. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

Schweinefüße, Ohr und Suppengrün waschen, mit den restlichen Zutaten kalt aufsetzen und 2 ½ Stunden leise köcheln lassen.

Danach das Fleisch aus der Brühe nehmen und die Brühe beiseite stellen, damit sich die Trübstoffe setzen. Das Fleisch von den Schweinefüßchen ablösen und in Stücke schneiden, das Ohr in Streifen schneiden. Beides in einer tiefen Schüssel verteilen. Die Brühe vorsichtig durch einen Sieb gießen, erkalten lassen und sorgfältig entfetten.

Vor der Weiterverwendung die Sülzbrühe wieder erwärmen und abschmecken. Das Fleisch damit übergießen, bis es bedeckt ist, dann kalt stellen und die Sülze erstarren lassen.

Als Beilage passen am besten knusprige Bratkartoffeln, aber auch Pellkartoffeln, Salzkartoffeln oder frisches Schwarzbrot schmecken hervorragend dazu.

Quelle:

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