

Schwäbische - Tellersülze *

Kategorien: Metzgerei, Kalt, Sülze, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Schweinsknöchle
500	Gramm	Mageres Schweinefleisch
1	Stück	Schweinszunge
2	Stücke	Kalbsfüße
		Essig
		Salz
		Pfefferkörner
1	Stück	Lorbeerblatt
2	Stücke	Nelken

Anleitung:

Alles zusammen mit genügend Wasser , Essig und Salz weichkochen. Gewürze dazugeben. Wenn das Fleisch weich ist, wird es schön verteilt auf die Suppenteller gegeben. Zur Verzeirung kann man Scheiben von gekochten Eiern dazulegen. Die Brühe lässt man inzwischen weiter und einkochen, dann erkalten lassen. Fett abschöpfen, die Brühe wieder erwärmen, abschmecken, durch eine Tuch seihen und über das Fleisch gießen, dann erkalten lassen.

Alternative Zutaten : Ich habe schon zum Kochen hinzugegeben Schweinenierchen und Zunge sowie beim a.d.Teller belegen ger. Bratwurstscheiben. Schmeckt super und ist immer schön anzusehen.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann