

# Sülze, Rumänisches Rezept

Kategorien: Metzgerei, Küche, Sülze

Zutaten für: 1 Rezept

## *MIT SCHWEINSFÜSSEN*

---

1	klein.	Eisbein(e)
1	Stück	Schweineohr(en)
3	Stücke	Lorbeerblätter
3	Stücke	Karotte(n)
4	Stücke	Knoblauchzehe(n)
15	Stücke	Pfefferkörner
		Salz und Pfeffer

### Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p.  
P.: keine Angabe

Schweinefüße, Schweineohr und Eisbein waschen, mit den restlichen  
Zutaten mit kaltem Wasser bedeckt zum Kochen bringen, salzen und 2-3  
Stunden leise köcheln lassen (im Schnellkochtopf 50-60 Minuten).

Danach das Fleisch aus der Brühe nehmen. Das gare Fleisch von den  
Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Nach Geschmack  
auch Schwarte mit dazu schneiden. Die Karotten ebenfalls  
herausnehmen und klein schneiden. Alles in einer tiefen Schüssel  
verteilen.

Die Brühe durch ein Sieb geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Fleisch und Möhren damit übergießen, bis alles bedeckt ist, dann die  
Sülze kalt stellen und erstarren lassen.

### Quelle:

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