

Tellersülze

Kategorien: Metzgerei, Sülze, Küche, Kalt

Zutaten für: 4 Teller

500	Gramm	Mageres Schweinefleisch
1	kg	Schweinsknochen
1	Stück	Schweinszunge
2	Stücke	Kalbsfüße
6	Stücke	Pfefferkörner
2	Stücke	Lorbeerblätter
2	Stücke	Nelken
2	Stücke	Hartgekochte Eier
2	Stücke	Essiggurken
		Salz u. Essig

Anleitung:

Das Fleisch, die Knochen, die Zunge u. die Kalbsfüße waschen, abtrocknen u. mit Wasser, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Nelken u. Salz gar kochen, Essig nach Geschmack dazugeben. Sobald das Fleisch weich ist, Suppe durchsieben. Brühe zurück in den Topf geben u. einkochen lassen. Die Brühe kalt stellen. Das Fett abnehmen u. in der Brühe wieder erwärmen. Fleisch klein schneiden u. auf 4 Suppentellern verteilen.

Inzwischen die Eier schälen, in Scheiben schneiden, die Gurken klein würfeln. Eischeiben u. Gurkenwürfel auf dem Fleisch verteilen.

Die heiße Suppe abschmecken, durch ein Tuch seihen u. über das Fleisch geben. Alles erkalten lassen u. mit kräftigem Brot oder Bratkartoffel servieren.

Quelle:

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