

Sülze

(Sülze aus Schweinefleisch, das bei der Schweineschlacht so übrigbleibt...)



Zutaten

- 4 Schweinefüße
- 4 Schwänze
- ½ Schweinskopf
- 1kg Schweinenacken
- 1 Zwiebel
- 4 Zehen Knoblauch
- 10 Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Salz

(Beim Metzger bestellen
oder direkt beim Schlachthof
abholen)

Zubereitung

Teile waschen, in handliche Stücke hacken, in einen großen Topf legen, soviel Wasser zugeben daß alles 1-2 cm bedeckt ist. Das Ganze 2 Stunden kochen, durch ein feines Sieb gießen, das Fleisch von den Knochen lösen und auf Teller oder Schüsseln gleichmäßig verteilen. Mit der Flüssigkeit auffüllen und über Nacht kalt stellen. Man kann vor dem Erstarren der Sülze noch mit fein gehacktem Knoblauch nachwürzen. Wenn erforderlich - etwas Fett abschöpfen. Die über Nacht abgekühlte Sülze wird kalt serviert. Dazu kann man Brot, Zitrone und danach 1-2 Tassen heißen Pfefferminztee reichen.