

# Sülze

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



## Zutaten

4 Schweinefüße  
4 Schwänze  
½ Schweinskopf  
1 kg Schweinenacken  
4 ganze Zwiebeln  
6 Zehen Knoblauch  
10 Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter  
60 g Salz / 4 l Wasser

(Beim Metzger bestellen  
oder direkt beim Schlachthof  
abholen)

## Zubereitung

Teile waschen, in handliche Stücke hacken und in einen großen Topf legen. Mit kaltem Wasser übergießen, bis das Fleisch bedeckt ist. Eine Stunde kochen lassen und den Schaum abschöpfen - um eine klare Brühe zu erhalten. Anschließend restliche Zutaten hinzufügen und bei mittlerer Hitze weitere zwei Stunden kochen. Bei Bedarf, etwas Wasser nachgießen. Einlagen entfernen, die Brühe durch ein feines Sieb gießen, entfetten und abschmecken. Das Fleisch von den Knochen lösen, klein schneiden und auf Schüsseln gleichmäßig verteilen. Mit der Flüssigkeit auffüllen und über Nacht an einen kalten Ort gelieren lassen. Man kann vor dem Erstarren der Sülze noch mit fein gehacktem Knoblauch nachwürzen. Die über Nacht abgekühlte Sülze wird kalt serviert. Dazu kann man Brot, Zitrone und danach 1-2 Tassen heißen Pfefferminztee reichen.

## Alternative:

Man kann das Salz wie auch die anderen Gewürze samt Gemüse auch von Anfang an in den Topf geben und alles zusammen ca. drei Stunden lang kochen.

Dann ist das Fleisch würziger und die (Brühe bzw. Sülze) milder.

Das liegt am physikalischen Prinzip der "Diffusion" und "Osmose"