

Rezept

Bratensülze

Ein Rezept von Bratensülze, am 27.04.2024

Zutaten

2 Schweinefüße und 1 Kalbsfuß, gespalten (beim Metzger vorbestellen)	1 Zwiebel
2 Gewürznelken	1 Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren	1 Bund Suppengrün
Salz	6 Pfefferkörner
200 ml trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)	100 ml Weißweinessig
2 Cornichons (ersatzweise 1 Essigurke)	2 Eier
2 Stängel Petersilie	200 g Mixed Pickles
	250 g kalter Schweinebraten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Teller | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Schweinefüße und den Kalbsfuß kalt abbrausen. In 2 ½ l Wasser mit 1 TL Salz zum Kochen bringen und 1 ½ Std. kochen lassen. In den ersten 15 Min. den Schaum mehrmals abschöpfen.
2. Zwiebel schälen und mit Lorbeerblatt und Nelken spicken. Suppengrün putzen, waschen und grob zerkleinern. Nach der Hälfte der Garzeit das Gemüse mit den übrigen Zutaten in den Topf geben.
3. Die Brühe abkühlen lassen, abseihen, gründlich entfetten und nochmals erhitzen. Die Flüssigkeit im offenen Topf einkochen lassen, bis sie fast um die Hälfte reduziert ist.
4. Die Eier in 10 Min. hart kochen, abschrecken, pellen und in Scheiben, Mixed Pickles in gefällige Stücke und die Cornichons fächerartig schneiden. Den kalten Braten in dünne Scheiben schneiden und mit Eischeiben, Mixed Pickles, Cornichons und abgezupften Petersilienblättchen gleichmäßig auf vier tiefe Teller verteilen. Die warme Sülzflüssigkeit darüber gießen und kalt stellen. Die Sülzen über Nacht fest werden lassen. Dazu schmecken zum Beispiel Bratkartoffeln.