

Rezept

Bratnsulz

Ein Rezept von Bratnsulz, am 26.04.2024

Zutaten

3/4 l Rindsbrühe (ersatzweise fertige Rinderbrühe)	1 Pck. Sülzenpulver (25 g)
6 EL Weißweinessig	Salz
Zucker	4 Eier (M)
4 Essiggurken	150 g Kirschtomaten (nach Belieben)
500 g kalter Schweinsbraten (z. B. Schweinehals; oder auch Schweinshaxn)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Rindsbrühe in einem Topf aufkochen lassen, Sülzenpulver nach Packungsanleitung verarbeiten. Den Sülzenstand mit Essig, Salz und Zucker kräftig würzen, auskühlen lassen und falls nötig Schaum abschöpfen.

2. Eier in kochendes Wasser geben, darin in 10 Min. hart kochen, abgießen, kalt abschrecken, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Essiggurken schräg in dünne Scheiben schneiden. Eventuell die Tomaten waschen und halbieren. Den Schweinsbraten in 8 Scheiben (ca. 1 cm dick) schneiden.

3. Vier tiefe Teller mit Braten, Eiern, Gurken und eventuell Tomaten flach auslegen, mit dem Sülzenstand begießen. Es sollte alles schön bedeckt und »untergetaucht« sein. Mit Klarsichtfolie abdecken, mind. 4 Std. kalt stellen (besser noch über Nacht).