

## Rezept

# Feine Schlachtschüssel

Ein Rezept von Feine Schlachtschüssel, am 26.04.2024

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>ca. 1,2 kg</b> gepökeltes Vordereisbein mit Knochen (Schwein, beim Metzger vorbestellen) | <b>1</b> große Zwiebel (ca. 50 g)                               |
| <b>2</b> Gewürznelken   | <b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner                              |
| <b>4 EL</b> Weißweinessig   | <b>1/2 TL</b> Wacholderbeeren                                   |
| <b>2</b> frische Leberwürste (à ca. 100 g)  | <b>2</b> frische Blutwürste (à ca. 100 g)                       |
| <b>2 TL</b> Butter  | <b>3</b> mittelgroße Schalotten (ca. 100 g)                     |
| <b>2 Prisen</b> getrockneter Majoran  | Salz  |
| <b>1</b> Eigelb (Größe M)   | <b>2</b> frische Strudelteigblätter (ca. 38 × 38 cm, Kühlregal) |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle   | <b>1 EL</b> Milch   |
| Meersalz (z. B. Fleur de Sel)   | <b>1 große Dose</b> Sauerkraut (770 g Abtropfgewicht)           |
| Senf  | schwarzer Pfeffer aus der Mühle                                 |
|   | frisch geriebener Meerrettich                                   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 840 kcal

## Zubereitung

1. In einen hohen Topf 3l Wasser geben, aufkochen. Das Eisbein hineingeben, alles nochmals aufkochen und 5 Min. sprudelnd kochen. Den dabei aufsteigenden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen.
2. Die Zwiebel schälen und halbieren, mit Gewürzen und Essig zum Eisbein geben. Das Fleisch bei kleiner Hitze in ca. 2 Std. 10 Min. weich kochen.
3. In der Zwischenzeit für den Strudel die Würste der Länge nach leicht einritzen, die Haut abziehen und die Würste in je 10 Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden.
4. 1 TL Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalotten darin in ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Mit Salz und Majoran würzen und auf Küchenpapier abfetten.
5. Den Backofen auf 225° (Umluft: 200°) vorheizen. Restliche Butter schmelzen. 1 Strudelblatt auf einem sauberen Küchentuch auslegen, mit etwas Butter bestreichen, mit dem zweiten Strudelblatt bedecken und wieder mit Butter bestreichen.

6. Auf dem unteren Teig Drittel 10 Scheiben Leberwurst verteilen. Die Hälfte der Schalotten darübergeben, 10 Scheiben Blutwurst darauflegen, dann die restlichen Schalotten und Wurstscheiben darüberschichten. Den Strudel mithilfe des Küchentuches aufrollen.

---

7. Das Eigelb mit der Milch verrühren und den Strudel damit bestreichen. Die Enden umklappen. Den Strudel auf ein Blech mit Backpapier setzen und im Backofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen.

---

8. Inzwischen das Sauerkraut nach Belieben würzen und erhitzen. Das Eisbein aus dem Sud heben, vom Knochen lösen und quer zur Faser in Scheiben schneiden. Den Strudel in 4 gleich große Stücke schneiden und mit Eisbein und Sauerkraut auf vorgewärmten Tellern anrichten.

---

9. Das Fleisch nach Geschmack mit Meersalz und Pfeffer bestreuen und mit Senf und frisch geriebenem Meerrettich servieren. Dazu passen Salzkartoffeln, Kartoffelpüree oder auch dunkles Bauernbrot.