Rezept

Petersilien-Schinken-Sülze

Ein Rezept von Petersilien-Schinken-Sülze, am 12.10.2024

Zutaten

	1,2 kg ungekochter, ungeräucherter, gepökelter Schinken
500 ml	trockener Weißwein (z. B. Aligoté)
100 g	Lauch
3	Knoblauchzehen
1	Lorbeerblatt
4 Zweige	Thymian
	schwarzer Pfeffer
3 Blatt	Gelatine
2	Schweinefüße (vorbestellen und vom Metzger in Scheiben schneiden lassen)
2	Möhren
3	Zwiebeln
6	Gewürznelken
	½ TL schwarze Pfefferkörner
2 Bund	krause Petersilie (ca. 100 g)
60 ml	milder Rotweinessig

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR EINE TERRINENFORM ODER SCHÜSSEL (CA. ¾ L INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Vom Schinken behutsam die eventuell anhaftende Lake kalt abspülen – er ist sehr weich und empfindlich. In einen großen Topf geben, gut mit Wasser bedecken und langsam zum Kochen bringen. Sobald das Wasser leicht kocht, Schinken sanft in ein Sieb gleiten lassen, das Wasser abgießen. Den Topf säubern, Schinken kalt abspülen, wieder mit Wasser in den Topf geben und erneut zum Kochen bringen. Den ganzen Vorgang nochmals wiederholen. Dann den Schinken wieder mit Wasser bedecken und bei kleiner Hitze ca. 30 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen Schweinefüße kalt abwaschen und mit Wein (bis auf 1-2 EL) und 1 l Wasser in einem Topf langsam zum Kochen bringen. Bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln, dabei so oft wie nötig Schaum und aufsteigende Schwebeteile abschöpfen. Möhren schälen, Lauch waschen und putzen, beides in große Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, 2 Knoblauchzehen halbieren, 1 beiseitelegen. Zwiebeln quer halbieren und die Schnittflächen mit je 1 Nelke spicken. Alles mit Lorbeer, Pfefferkörner, Thymian und 4-5 Stängeln Petersilie in den Topf geben. Zugedeckt bei kleiner Hitze weitergaren, weiterhin ab und zu Schaum abschöpfen.

3. Schinken abgießen, kalt abbrausen, vierteln und zu den Schweinefüßen geben. Alles zugedeckt 2-2 ½ Std. weitergaren, bis der Schinken weich ist und fast schon leicht zerfällt. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und alles Fett sorgfältig abschneiden. Schinken in kleine Würfel schneiden und mit Pfeffer würzen. Petersilie waschen, gut trocken tupfen, Blätter abzupfen und fein hacken. Übrigen Knoblauch hacken, mit Petersilie und Essig mischen und 10 Min. ziehen lassen.

4. Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Min. einweichen. Schweinefüße, Gemüse und Gewürze aus dem Sud heben und wegwerfen. Den Sud durch ein Sieb gießen, dann den Sud noch 1- oder (besser) 2-mal durch ein mit einem Küchenpapier oder Tuch ausgelegtes Sieb gießen und auffangen, damit Trübstoffe und Fett entfernt sind. Sud in einem sauberen Topf aufkochen lassen und offen bei großer Hitze in 5-6 Min. einkochen, damit er möglichst aromatisch ist. Mit 1-2 EL Wein und eventuell Pfeffer würzen, Salz ist im Regelfall aufgrund des salzigen Schinkens nicht nötig.

5. Von dem Kochsud ca. 400 ml abmessen. Gelatine ausdrücken und in dem warmen Sud unter Rühren auflösen. Etwas davon in die Form oder Schüssel gießen, sodass der Boden leicht bedeckt ist. Eine dünne Lage Petersilie daraufstreuen, dann eine Lage Schinken locker darauf verteilen. Darauf und dazwischen wieder Petersilie streuen und so fortfahren, bis Petersilie und Schinken aufgebraucht sind. Ist noch Essig von der Marinade übrig, diesen darüberträufeln. Alles leicht in der Form zusammendrücken und gut mit Sud bedecken. Schinken mit einer Gabel in den Sud drücken. Form mit Frischhaltefolie abdecken und die Sülze im Kühlschrank in mindestens 6 Std. oder über Nacht fest werden lassen. Schinkensülze in Scheiben schneiden und als Vorspeise oder Imbiss mit Brot, Senf und Essiggurken reichen.