

Rezept

Schinkensülze mit Kerbel und Schalotten

Ein Rezept von Schinkensülze mit Kerbel und Schalotten, am 28.06.2026

Zutaten

2 Zwiebeln	3 Möhren
1 Petersilienwurzel	3 Stangen Staudensellerie
1 Stange Lauch	2 Knoblauchzehen
1/2 Bund Petersilie	6 Zweige Thymian
1 1/2 kg Schweinefüße (in Stücke gehackt)	1 1/2 kg mild gepökelter roher Schinken (nicht geräuchert; beim Metzger vorbestellen)
1 1/2 l Weißwein (z. B. Riesling)	1 TL Kümmelsamen
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer
100 g Schalotten	100 g Kerbel

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag die Zwiebeln, die Möhren und die Petersilienwurzel schälen. Den Sellerie putzen und waschen, den Lauch putzen, längs aufschneiden und waschen. Alles in walnussgroße Stücke schneiden. Den ungeschälten Knoblauch mit der Breitseite eines großen Messers andrücken. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Die Schweinefußstücke waschen und mit dem Schinken, Gemüse, Knoblauch, Kräutern, Wein und Gewürzen in einen großen Topf geben. Mit kaltem Wasser aufgießen und leicht salzen. Aufkochen und bei kleiner Hitze etwa 3 Std. köcheln lassen, dabei gelegentlich mit dem Schaumlöffel den Schaum entfernen. Der Schinken sollte immer mit Flüssigkeit bedeckt sein, falls nötig, etwas Wasser nachgießen.
2. Den Schinken und die Schweinefußstücke aus der Brühe nehmen. Die Brühe durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und auf 1 l einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Die abgekühlte Brühe in den Kühlschrank stellen.
3. Das erstarrte Fett von der Brühe abnehmen – die Brühe sollte jetzt gut geliert sein. (Falls nicht, 1 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in etwas heißer Brühe auflösen und unter die lauwarme Brühe mischen.) Die Brühe sanft erhitzen, bis sie flüssig ist. Den Schinken in 1-2 cm große Würfel schneiden. Nach Belieben auch das Fleisch von den Knochen lösen und fein hacken. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Den Kerbel abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und klein schneiden. Die Schalottenwürfel und den Kerbel mischen. Eine Terrinen- oder Kastenform mit Wasser ausspülen und mit Klarsichtfolie auskleiden. Abwechselnd Fleischwürfel und Kerbel-Schalotten-Mischung einschichten und mit der Brühe auffüllen. Die Sülze im Kühlschrank 24 Std. durchziehen und erstarren lassen.
4. Vor dem Servieren die Sülze in Scheiben schneiden und nach Belieben unter dem Backofengrill ganz leicht anwärmen.