

## Rezept

# Schweinesülze

Ein Rezept von Schweinesülze, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> Schweinepfoten und Schweinebacken (eventuell beim Metzger vorbestellen)	<b>1</b> Möhre
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>1</b> Zwiebel
<b>10</b> Wacholderbeeren	Lorbeerblätter
<b>1 TL</b> Pimentkörner	<b>1</b> Nelke
<b>2 Zweige</b> Thymian	<b>1 TL</b> Pfefferkörner
<b>ca. 50 ml</b> Weißweinessig	<b>2 TL</b> Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Schweinepfoten und -backen waschen und trocken tupfen. Die Möhre putzen, schälen und grob zerkleinern. Die Zwiebel mit Schale halbieren. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen und den Saft auspressen und beiseitestellen.
2. Fleisch mit Möhre, Zwiebel, Zitronenschale und Gewürzen in einen Schnellkochtopf geben. Mit ca. 1 l Wasser aufgießen, bis das Fleisch bedeckt ist. Alles mit Salz und Essig würzen. Den Deckel fest verschließen.
3. Alles aufkochen und auf Stufe 1 ca. 1 Std. garen. Den Topf vom Herd nehmen und ca. 30 Min. stehen lassen. Dann den Topf öffnen. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen, die Brühe abgießen und auffangen und erkalten lassen.
4. Inzwischen das Fleisch von den Knochen lösen. Dann mit den knorpeligen Teilen und der Schwarte in kleine Stücke schneiden und kalt stellen. Erstarrtes Fett von der Brühe abheben und zur Weiterverwendung in den Kühlschrank stellen. Das Gelee in einem Topf erneut aufkochen. Mit Salz, Zitronensaft und Essig sehr kräftig abschmecken. Das Gelieren schluckt viel Aroma.
5. Das Fleisch in die Brühe geben und kurz ziehen lassen. Alles in eine Kastenform (ca. 1,5 l Inhalt) geben und zum Gelieren ca. 6 Std. kalt stellen. Zum Servieren die Sülze auf eine Servierplatte stürzen und in Scheiben schneiden.