

Rezept

Tellersülze mit Bratkartoffeln

Ein Rezept von Tellersülze mit Bratkartoffeln, am 27.06.2026

Zutaten

1 Möhre	1 Zweig Rosmarin
2 Salbeiblätter	3/4 l Gemüsebrühe (ersatzweise Wasser)
2 EL Weißweinessig	1 Lorbeerblatt
1 Päckchen Sülzepulver	250 g kalter Schweinebraten
1 rote Paprikaschote	2 hart gekochte Eier
2 Gewürzgurken	750 g kleine festkochende Kartoffeln
Salz	2 EL Butterschmalz oder Öl
getrockneter Majoran	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

- 1.** Für die Sülze die Möhre schälen und schräg in Scheiben schneiden oder hobeln. Die Kräuter waschen. Brühe oder Wasser mit Essig, Rosmarin, Salbei, Lorbeer und den Möhren aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Die Möhrenscheiben mit dem Schaumlöffel herausheben, kalt abschrecken, abtropfen lassen und beiseitestellen. Die Brühe bei schwacher Hitze 15 Min. ziehen lassen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Das Sülzepulver in die heiße (nicht kochende!) Brühe rühren und die Brühe abkühlen lassen.
- 2.** Inzwischen den kalten Braten in 8 dünne oder 4 dicke Scheiben schneiden. Die Paprikaschote halbieren, Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften waschen und die Haut mit dem Sparschäler dünn abziehen. Die Paprikahälften in Rauten schneiden. Die Eier pellen und in Scheiben schneiden. Die Gewürzgurken halbieren und die Hälften der Länge nach fächerförmig ein-, aber nicht durchschneiden.
- 3.** Einen Sülzespiegel in vier tiefe Teller gießen und die Bratenscheiben darauf verteilen. Mit Gurkenfächern, Paprikarauten, Eier- und Möhrenscheiben garnieren und die übrige Sülzebrühe vorsichtig darübergießen. Die Sülze zugedeckt im Kühlschrank mindestens 3 Std. – am besten über Nacht – fest werden lassen.
- 4.** Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in ca. 20 Min. weich kochen. In ein Sieb abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne Butterschmalz oder Öl erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun braten, dabei gelegentlich wenden. Die Bratkartoffeln mit 1 kräftigen Prise Majoran, Salz und Pfeffer würzen und zu der Tellersülze servieren.