Rezept

Tellersulz

Ein Rezept von Tellersulz, am 26.05.2025

Zutaten

750 g	frische Schweine-Vorderhaxe (Eisbein)
	Salz
1	Lorbeerblatt
4	Pimentkörner
75 g	Sellerieknolle
1	Schweinsfuß in Scheiben
	ca. 3 EL Essigessenz
1 TL	Pfefferkörner
2	Möhren
1	Petersilienwurzel

Rezeptinfos

Portionsgröße für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Eisbein und Schweinsfuß waschen. In einem Topf mit ca. 1 l Wasser bedecken, salzen und zum Kochen bringen. Den Schaum abschöpfen. 2 EL Essigessenz, Lorbeerblatt und Gewürzkörner zugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 4 Std. garen. Das Wurzelgemüse waschen, putzen und schälen. In Scheiben schneiden, zum Fleisch geben und alles noch ca. 1 Std. weitergaren.

2. Das Fleisch herausheben und von den Knochen lösen. Samt Fett und Schwarten klein schneiden, mit dem Gemüse auf tiefe Teller verteilen. Die Brühe sehr kräftig mit restlicher Essigessenz und Salz abschmecken (sie muss fast überwürzt und essigsauer sein). Gewürze entfernen und die Brühe über Fleisch und Gemüse gießen. Abkühlen, dann in ca. 3 Std. im Kühlschrank erstarren lassen.