Sulze vom Schwein

Dauer: Aufwändig Kategorie: Restlküche Salzburger Gerichte Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig

Für: 8 Personen

Zutaten

1	Schweinekopf
1 KG	Schweineschwarten
2	Schweinshaxen
3	Karotten
1 SCHUSS	Essig
1 TL	Senfkörner
10 STUECK	schwarze Pfefferkörner
1 PRISE	Salz
2	gelbe Zwiebeln
	Knoblauch nach Geschmack
5 STUECK	Stangensellerie
	Erbsen nach Geschmack
	Karotten nach Geschmack
	hart gekochte Eier nach Geschmack

Zubereitung

1. Alle Zutaten außer den Schopf in einen geräumigen Topf geben mit 2,5 l Wasser aufgießen und 3 Stunden leicht köcheln.
2. In einem zweiten Topf wird ein Stück Schopf mit Wasser und Salz gut eine Stunde gekocht.
3. Wenn das Ganze fertig ist, wird alles aus dem Sud genommen und abgeseiht.
4. Sud auffangen und gut abschmecken.
5. Nach dem Abkühlen wird das Fleisch vom Knochen befreit und klein geschnitten.
6. Die Karotten bissfest kochen. Erbsen weich kochen. Etwas würzen. Eier schälen.
7. Karotten klein schneiden, Eier in Scheiben schneiden.
8. In einem Viereckkopf wird das Fleisch gut verteilt, Gemüse und Eier darauf verteilt und mit der lauwarmen Brühe aufgegossen.
9. Das Ganze kommt über Nacht in den Kühlschrank und sollte am nächsten Tag wunderbar fest sein.