

Einfache Sülze

gekocht aus Fleisch

2 Kälberfüße

2 Schweinsfüße

1 Schweinsohr

¼ Knolle Sellerie

**je 1 Stange Lauch,
Petersilienwurzel,
gelbe Rübe**

1 große Zwiebel

**je 1 TL Pimentkörner,
Pfefferkörner,
Gewürznelken**

3 Lorbeerblätter

¼ Liter Essig

2 ½ Liter Wasser

Kälber- und Schweinsfüße vom Metzger spalten lassen. | Mit dem Ohr und Wurzelwerk waschen. | Zusammen mit allen Zutaten ins kalte Wasser geben und mindestens 2 ½ Stunden leise kochen lassen. | Die Brühe vorsichtig abseihen. | Erkalten lassen und entfetten. | Die Sülzflüssigkeit kräftig abschmecken. | Die Sülzflüssigkeit ist Grundlage für diverse Einlagen (siehe ab Seite 161).

Sülze mit Geliermitteln

Schnitt- und stürzfeste Sülze

Auf 1 Liter Brühe:

- 15 Blatt Gelatine für rasches Steifen
- 12 Blatt Gelatine für Zubereitung über Nacht

Nicht stürzfähige Sülze z. B. Tellersülze

Auf 1 Liter Brühe:

- 12 Blatt Gelatine für rasches Steifen
- 10 Blatt Gelatine bei Steifen über Nacht oder im Kühlschrank

Gemahlene Gelatine oder Aspikpulver

In der Regel entspricht 1 gestrichener Teelöffel
ca. 2 g einem Blatt Gelatine

Agar-Agar

Agar-Agar ist ein pflanzliches Geliermittel, das aus getrockneten Meeresalgen gewonnen wird. Es ist in kaltem Wasser unlöslich, löst sich beim Kochen auf und ist nach dem Erkalten sofort steif. | 1 Eßlöffel Agar-Agar genügt um ½ Liter Flüssigkeit gelieren zu lassen.

Einfache Sülze

aus Blattgelatine, gemahlener Gelatine oder Aspikpulver

**1 Liter klare, entfettete,
gut gewürzte Brühe**

1 EL Essig

12 Blatt weiße Gelatine

Wasser zum Quellen

**4 EL heiße Brühe zum
Lösen**

Die Blattgelatine kalt waschen, mindestens 10 Minuten kalt einweichen und quellen lassen. | Dann die Gelatine in wenig heißer Brühe auflösen | den Essig dazugeben | mit der restlichen Brühe aufgießen.

In Sülze

lassen sich auch fertiggekochte

Würste, Braten, Fische und
Gemüse einlegen

Broudwärschdsülzn

Bratwurstsülze

**Nürnberger Bratwürste
oder Fränkische Brat-
würste, roh oder
gebraten**

**½ Zwiebel oder
1 Essiggurke pro 3 Frän-
kische oder 5 Nürnber-
ger Bratwürste**

Die Sülze wie beschrieben herstellen (siehe Seite 160). | Die Bratwürste falls roh, kräftig anbraten. | Die kalten Bratwürste halbieren oder in Scheiben schneiden. | Nürnberger Bratwürste kann man natürlich auch im ganzen lassen. | Die Zwiebel feinhacken oder die Essiggurke in Scheiben schneiden. | Bratwurst und Zwiebel in Förmchen geben und mit der Sülze übergießen.

