



Sülze von Schweinebacke und Schweinenacken

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Deftig, zünftig, lecker, preiswert, selbst gemacht, für jeden Tag

Zutaten

- 500 g Schweinebacke mager, entfettet, pariert
- 500 g Schweinenacken ohne Knochen, pariert
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 150 g Gewürzgurken
- 8 - 10 Blatt Gelatine, eingeweicht pro l (schnittfest)
- Weinessig nach Geschmack
- 1 Bund Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer, Zucker, Lorbeer, Pfefferkörner, Nelkem

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die gut entfettete Schweinebacke und den Schweinenacken zunächst in grobe Würfel (2 x 2 cm) schneiden. Kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, abschütten.

Schritt3

(Dieser kleine Aufwand lohnt sich, um anschließend einen klaren, sauberen Aspik zu erhalten)

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Ausreichend Salzwasser mit zwei "gespickten Zwiebeln",

Schritt6

2 Lorbeerblättern, 2 - 3 Nelkenköpfen und 5 - 6 gedrückten Pfefferkörnern ausgarnieren, aufkochen lassen.

Schritt7

Das blanchierte Fleisch dazu geben, 1 - 1,5 - Stunden leise kochen lassen, bis das Fleisch weich ist.

Schritt8

Herausnehmen, den Fond passieren und auf die nötige Menge reduzieren.

Schritt9

Mit Weinessig, Salz, Pfeffer und Zucker recht kräftig, fast etwas überwürzt, abschmecken. Die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben.

Schritt10

Das grob gewürfelte Fleisch und die gewürfelten Gewürzgurken mischen und mit dem geschnittenen Schnittlauch versetzen.

Schritt11

Alles in eine Pastetenform oder Kuchenform,einfüllen

Schritt12

(Vorher mit Klarsichtfolie auskleiden) und den Aspik bündig darüber geben. 5 - 6 Stunden kalt stellen, am Besten über Nacht,

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Mit frischen Salaten nach Marktangebot, krossen Bratkartoffeln und einer Kräuter Remoulade servieren.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** deftig, für jeden tag, lecker, preiswert, selbst gemacht, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suelze-von-schweinebacke-und-schweinenacken/>