

Wildschweinsulze

Zutaten

Für den Schlutter:

1 kg Schweinefüße
1 Päckchen Suppengrün (Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebel)
Wasser
Weinbrandessig

Für die Einlagen:

1 kg Wildschweinrücken (mit Knochen)
Eier
Essiggurken
Petersilie
nach Belieben Karotten und/oder Paprika
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für den Schlutter die Schweinefüße und das Suppengrün ca. 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen. Es wird aufgefüllt mit Wasser (2 Teile) und Weinbrandessig (1 Teil). Der Wildschweinrücken samt Knochen wird darin gleich mitgekocht.

Danach Fleisch vom Knochen lösen. Die Brühe absieben und ggf. mit Salz und Essig nachwürzen.

Teller füllen mit gekochten Eiern, Essiggurken, Petersilie und Karotten und Paprika nach Belieben. Das Ganze mit dem Schlutter auffüllen. Danach Teller kühlstellen. Dazu passt Schwarzbrot.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

