



Steirisches Sulz

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander in kaltem Wasser aufsetzen und weich kochen. Sollte das Kopffleisch früher weich werden, herausnehmen. Abseihen und Hax'lfleisch noch warm von den Knochen lösen. Über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag entfetten. Sollte der Sud nicht fest gestockt sein, nochmals aufstellen und einkochen. Fleisch und Schwarten in die heiße Brühe geben, in Form gießen und abstocken lassen.

Tipp: Diese nach einem historischen Rezept zubereitete Sulz passt perfekt zu Bauernbrot oder kann mit Zwiebeln, Essig und Öl angerichtet werden. Will man anstelle von Sulz eine Presswurst bereiten, füllt man die noch etwas dicker gelierte Sulzmasse in einen gereinigten Saumagen und lässt sie in leicht wallendem Salzwasser ca. 2 Stunden ziehen.

Danach auf einem Brett beschwert erkalten lassen und die Sulz dünn aufgeschnitten mit Essig, Öl (Kürbiskernöl) und eventuell auch einer Hand voll geschnittener Zwiebeln servieren. Typisch steirisch wird die Schweinssulz auch in Würfel geschnitten und mit Zwiebeln, Paprikastreifen, Käferbohnen, Essig und Kernöl sowie gekochten Eiern angerichtet und mit Schnittlauch bestreut serviert.

Empfehlung zu diesem Rezept: Brot **Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Edith Schemmel.**

Zutaten

2 Schweinshax'ln
500 g Schweinsschwarten
500 g Schweinskopf (ausgelöst)
100 g Petersilienwurzeln
Pfefferkörner
Lorbeerblätter
Salz