



Eisbein-Tellersülze, hausgemacht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Rustikal und hausgemacht, immer wieder lecker, für jeden Tag

Zutaten

- Für den Ansatz:
- 1 gepökelt Eisbein, ca.1,2-1,3 kg schwer
- Ca.100 ml Weinessig
- 10 Blatt weiße Gelatine
- 1 Tl Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 2-3 Nelken, 3 Piement Körner,
- 3 - 4 Wacholderbeeren, etwas Zucker
- 1 - 2 mittelgroße, gebrannte Zwiebeln
- 1 frische Möhre, geschält
- 100 g Knollensellerie, geschält
- Für die Garnitur:
- 1 - 2 Gewürzgurken oder entsprechend Cornichons
- 1 - 2 hart gekochte Eier
- 4 - 5 Mais Kölbchen / Sauerkonserve

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

2 - 3 l Wasser mit dem Essig mischen (soviel, dass die Haxe bedeckt ist) aufkochen und das gewaschene Fleisch dazu geben.

Schritt3

Die Platte zurück stellen, und alles ca. 1 - 2 Stunden leise „simmern“ lassen, bis das Fleisch weich ist.

Schritt4

Die ungeschälten Zwiebeln in einer Stielpfanne schwarz brennen, dazu geben.

Schritt5

Ebenfalls die Gewürze in einem Säckchen oder Teebeutel.

Schritt6

Die Möhre und Sellerie erst in den letzten 20 min. der Garzeit hinzu fügen, später heraus fangen, abkühlen. (Wird für die Garnitur gebraucht)

Schritt7

Die Garnitur:

Schritt8

In dekorative Scheiben schneiden, die Eier in Scheiben, die Gewürzgurken in Fächer.

Schritt9

Der Aspik:

Schritt10

Die benötigte Menge Eisbeinfond entnehmen, passieren ev. noch mit etwas Essig nachschmecken.

Schritt11

Die in kaltem Wasser 4 - 5 min. eingeweichte Gelatine dazu geben, verrühren, auflösen.

Schritt12

In tiefen Suppentellern zunächst einen Spiegel / Boden gießen, anziehen lassen.

Schritt13

Nun folgt die Garnitur aus: Eisscheiben, Gewürzgurken, Maiskölbchen und das in grobe Stücken geschnittene Eisbeinflisch ohne Schwarte.

Schritt14

Etwas frisch gemahlener Pfeffer darüber geben.und Alles mit dem restlichen Aspik bündig aufgießen.

Schritt15

Gut durchkühlen, anziehen lassen.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Unverzichtbar sind zu einer Tellersülze krosse Bratkartoffeln, frische Salate nach der Jahreszeit, Sauerrahm Schmand oder Sc.Remoulade.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** althergebracht, für jeden tag, hausgemacht, preiswert, rustikal, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eisbein-tellersuelze-hausgemacht/>