



# 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/>