

Hausmachersülze á la Willi

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--|---------------------|
| Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons | 3 Stk. |
| Suppengrün | 1 Bund |
| Lorbeerblatt / Lorbeerblätter | 1 Stk. |
| Gewürzkörner | Etwas / nach Bedarf |
| Spitzbein | 3 Stk. |
| Kapern | 1 Teelöffel |
| Zwiebeln | 2 Stk. |
| Pimentkörner / Neugewürz | 3 Stk. |
| Feinkristallzucker | 1 Esslöffel |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| 7 Kräuter Essig | 1 Tasse(n) / Glas |
| Kniebein | 3 Stk. |

Zubereitung:

Das Suppengrün waschen, putzen und klein schneiden, die Zwiebeln achteln. Die Spitzbeine mit dem Suppengrün, den Zwiebeln, dem Lorbeerblatt und den Pimentkörnern kochen.

Wenn das Fleisch gar ist (nicht zu weich), herausnehmen und von den Knochen lösen. Dabei in kleine Stücke zerteilen.

Die Zwiebeln kleinwürflig zerteilen und mit den Kapern zu dem Fleisch geben. Alles gut vermischen.

Inzwischen dem Sud Essig, Zucker und Gewürzkörner zufügen und alles nochmals aufkochen. Den Sud sehr pikant (kräftig süß-sauer) abschmecken (das Fett möglichst abschöpfen) und über das Fleisch gießen, bis dieses fast bedeckt ist. Um den Sud zu entfetten, kann man ihn auch vorher erkalten lassen und dann das Fett entfernen.

Wenn alles richtig fest ist, in Portionen zerteilen und servieren.

Schmeckt sehr gut zu Bratkartoffeln - verputze ich aber aus pur mit einem Vollkornbrötchen dazu.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1693-Hausmachersuelze-a-la-Willi.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at