

Sülze

Zutaten

1,5 kg Eisbein
Wasser
Salz-Dill-Gurken oder saure Gurken (370 g Abtropfgewicht)
2 mittelgroße Zwiebeln
Essig
Agar-Agar, Gelatine oder anderes Geliermittel

Zubereitung

Die Eisbeine mit dem Gurkenwasser übergießen. Mit Wasser auffüllen bis das Fleisch knapp bedeckt ist.

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit in den Topf geben.

Alles zusammen ca. 45 Minuten im Schnellkochtopf kochen.

In der Zwischenzeit die Gurken in kleine Würfel schneiden.

Die Eisbeine aus der Brühe nehmen, abkühlen lassen und in kleine Stücken schneiden.

Die Eisbein-Stücke und die gewürfelten Gurken mit in die Brühe geben. Alles zusammen nochmal für 15 Minuten aufkochen.

Die Brühe mit Essig sehr sauer abschmecken. Das Geliermittel dazugeben und, gemäß Anleitung, einige Minuten weiter kochen lassen.

Die Sülze in verschließbare Formen füllen und abkühlen lassen oder in sterilisierte Weckgläser füllen und einkochen.

haltbar machen

In einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.
Einwecken: 120 Minuten bei 85° C