

# Presswurst-Sulz-Grundrezept

Aus dem Presswurst-Sulz-Grundrezept lassen sich mit verschiedenen Zutaten mehrere Varianten zubereiten. Ein tolles Rezept für alle, die es deftig mögen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 3,3 h

**Ruhezeit:** 13,3 h

**Gesamtzeit:** 17,0 h



## Zutaten

5 l	Fleischbrühe
12 Blätter	Gelatine
2 kg	Schweineschwarte
1 kg	Wurzelgemüse
1 TL	Gewürze (nach eigenem Geschmack)

## Zubereitung

1. Ein regionales Schmankerl ist das **Presswurst-Sulz-Grundrezept**. Es gelingt mit nur wenigen Zutaten. Das Wurzelgemüse waschen und putzen.
2. Schweineschwarte mit dem Wurzelgemüse in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken, aufkochen und bei mittlerer Temperatur rund 3 Stunden köcheln lassen. Dann das Fleisch wieder herausnehmen und auskühlen lassen. Anschließend mit einem scharfen Küchenmesser das Fleisch in mundgerechte Würfel zerschneiden.
3. Die Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.
4. Fleischbrühe nach eigenem Geschmack würzen, zum Kochen bringen und die eingeweichte Gelatine untermischen. Fleischwürfel mit in den Topf geben.
5. Eine saubere Schüssel vorbereiten und alles hineingießen. Diese Mischung muss über Nacht

härten und auskühlen.

6. Das Fleisch ist dann perfekt, wenn es sich vom Rand der Schale ablöst. Das Fleisch dann in Scheiben schneiden und servieren.

## **Tipp**

Das Presswurst-Sulz-Grundrezept noch zusätzlich mit Gemüse und Kernöl anrichten.