Schweinssulz auf steirische Art

Das passende Rezept, wenn es richtig deftig sein soll: Schweinssulz auf steirische Art, schmeckt am besten zu Schwarzbrot.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 15,5 h

Zutaten

2 Stk.	Schweinshaxen
520 g	Schweinsschwarten
520 g	Schweinskopf (ausgelöst)
100 g	Petersilienwurzeln
1 Prise	Pfefferkörner
1 Prise	Lorbeerblätter
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **Schweinssulz auf steirische Art** einen großen Topf mit kaltem Wasser füllen. Die Petersilienwurzeln schälen und in grobe Stücke schneiden.

2. Haxen, Schwarten, ausgelösten Kopf, Petersilienwurzeln, einige Lorbeerblätter, Pfefferkörner sowie Salz in den Topf geben. Zum Kochen bringen und das Fleisch weich garen. Je nach Fleischqualität dauert dies etwa eineinhalb bis zweieinhalb Stunden.

3. Eventuell wird das Kopffleisch zuerst weich, dann schon vorher aus dem Sud nehmen. Nach der Garzeit den Sud abseihen. Das warme Haxenfleisch vom Knochen trennen und in Würfel schneiden.

4. Den Sud eine Nacht ruhen lassen, anschließend entfetten. Falls er noch nicht fest ist, erneut erhitzen und etwas einkochen lassen. Schwarten und Fleischstücke zugeben. In eine flache Auflaufform füllen und fertig auskühlen lassen.

Tipp

Die Schweinssulz auf steirische Art wird traditionell zu einer deftigen Jauset gegessen. Dazu passen frisches Schwarzbrot, rohe Zwiebelringe, Essiggurken, Rohkost, Kürbiskernöl sowie gekochte Eier.