

Steirisches Sulz

Wer ein typisches Rezept aus der Steiermark zubereiten möchte, sollte einmal steirisches Sulz ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 25,3 h



Zutaten

| | |
|---------|-------------------------------|
| 450 g | Schweinsschwarten |
| 6 Stk. | Schweinshaxen |
| 1 Stk. | Schweinsstelze |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Karotte |
| 6 Stk. | Knoblauchzehe |
| 2 Stk. | Lorbeerblätter |
| 18 Stk. | Pfefferkörner |

Zubereitung

1. Für steirisches Sulz zuerst Karotte, Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Einen großen Topf mit reichlich Wasser erhitzen und Karotte, Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Schweineschwarten, Schweinshaxln und Schweinsstelze darin weich kochen.
2. Abseihen und die Flüssigkeit in einem flachen Gefäß auffangen. Fleisch und Schwarte von den Knochen lösen und nach Belieben in kleine Würfel oder Streifen schneiden. Mit der Flüssigkeit verrühren und über Nacht im Kühlschrank lassen. Am nächsten Tag die oberste Fettschicht entfernen und das Sulz servieren.

Tipp

Traditionell wird steirisches Sulz mit Zwiebeln, einer Vinaigrette aus Kernöl und Essig und Brot serviert.