

# Wildschweinsulz

Das Wildschweinsulz ist eine etwas aufwendige aber tolle Rezept Idee. Diese traditionelle Hausmannskost wird im Kühlschrank über Nacht zum Gaumenschmaus.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 2,0 h

**Ruhezeit:** 10,0 h

**Gesamtzeit:** 12,3 h



## Zutaten

500 g	Wildschweinfleisch (Schulter)
600 g	Schweinskopf (ausgelöst)
1 Bund	Wurzelwerk
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Petersilie
3 Zweige	Liebstockel
1 Handvoll	Schnittlauch
1 Handvoll	Majoran
	Piment
	Zimt
	Gewürznelken
	Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Für das **Wildschweinsulz** das Wildschweinfleisch mit und Schwarten und zerdrücktem Knoblauch in einen Kochtopf geben. Das Wurzelwerk grob zerschneiden und hinzugeben, salzen und mit zirka 1,5 Liter Wasser bedecken. Aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und zugedeckt etwa 2 Stunden gar kochen bis die Schwarte sehr weich ist.
2. Die Schwarte und das Fleisch herausnehmen und in etwa 3 cm große Stücke zerschneiden. Den Fond abseihen und auf etwa einen halben Liter einkochen.
3. Die Kräuter vom Stängel zupfen und fein zerhacken. Den Fleischfond mit Salz, Pfeffer, Zimt,

Piment und Nelken kräftig würzen und die Kräuter dazu mischen.

4. Eine Terinenform (ca.2 Liter) mit kaltem Wasser abspülen und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Schwarte und Fleisch zum Fond geben und in die Form gießen.
5. Zugedeckt im Kühlschrank etwa 10-12 Stunden gelieren lassen.

## **Tipp**

Sollte man für das Sulz keinen Schweinskopf vom Fleischhauer bekommen, kann man den Fond auch mit Gelatine sulzen. 6 Blatt Gelatine reichen für etwa einen halben Liter Kochfond. Mit Zwiebel, Kürbiskernöl und Essig mariniert, dazu frisches Brot serviert, schmeckt das Sulz wunderbar.