

Spanferkel-Sülze

Rezept von Mathias Marschollek, Küchenchef der Klosterschänke im Kloster Eberbach

Zutaten:

- 1 Spanferkelrücken
- 180 g gem. Gemüswürfel von Karotten, Sellerie und Porrée
- Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Rosmarin, Thymianzweig
- Salz, Pfeffer
- 2 Eiweiß zum Klären
- 1 dl Weinessig
- 6-8 Blatt Gelatine
- Essiggürkchen
- 1 Zwiebel (nach Bedarf)

Zubereitung:

Spanferkelrücken ansetzen und zum Kochen bringen, den Schaum etwas abschöpfen und dann das geputzte Wurzelgemüse und Gewürze zugeben, evtl. noch eine leicht gebräunte Zwiebel. Alles leicht köcheln lassen. Danach den Spanferkelrücken herausnehmen und im kalten Wasser abschrecken. Abkühlen lassen. Den Sud passieren und kalt stellen, Gewürze zugeben und auf dem Herd langsam unter Rühren zum Kochen bringen, ca. 30 Minuten sieden lassen, danach durch ein Tuch passieren. Essig dazu geben. Damit es geliert, im warmen Zustand die eingeweichte Gelatine zufügen.

Eine Kastenform oder einzelne Förmchen mit etwas Gelee ausgießen, fest werden lassen, danach das in Würfel geschnittene Fleisch vom Spanferkelrücken und gewürfelte Essiggürkchen zugeben und mit dem restlichen Gelierfond aufgießen, im Kühlschrank erkalten lassen.