

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



G'sulzter Schwiibrata für 4 Lüüt (Bratensülze vom Schwein für 4 Personen)

- 600g Scheinehals (Nacken)
- 0,8 l kräftige Brühe
- 0,1 l Walser Bieressig
- 0,1 l Exportbier
- 2 Zwiebeln
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 EL Senf
- 4 Essiggurken
- 12 Blatt Gelatine
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Zucker, Lorbeerblatt, Muskatnuss, Wachholderbeeren, Majoran, Butterschmalz
- 4 Eier
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- 2 deutsche Strauchtomaten
- 800g fest kochende Erdäpfel
- 0,1 l Äplerdressing

Den Schweinehals am Vortag als Braten zubereiten: rundum in Butterschmalz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Blech ca. 2 Stunden im Backrohr bei 180°C braten. Am Ende der Garzeit noch mit Knoblauch, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen. Das Backrohr abschalten und den Braten ziehen lassen – später kalt stellen. Die Erdäpfel in der Schale weich kochen, heiß schälen und ebenfalls über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag den Braten, die Paprika und die Essiggurken in kleine Würfel schneiden (1x1cm). Eine Zwiebel würfeln, in Butterschmalz glasig schwitzen, die bunten Paprikawürfel zufügen und kurz mit dünsten. Den Senf zufügen, mit dem Essig ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 2 Lorbeerblätter, eine zerdrückte Wachholderbeere, ein Majoranzweig, die Essiggurken und das Fleisch in den Sülzenstand geben und alles einmal aufkochen. Vom Herd nehmen, die ausgedrückte Gelatine in wenig heißer Flüssigkeit auflösen und samt dem Bier in die Sülze einrühren.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Die Sülze jetzt noch mit Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss und eventuell einem Spritzer Essig abschmecken (es muss sehr kräftig und sauer schmecken – da sich der Geschmack beim Abkühlen stark verliert).

Lorbeerblatt, Wachholder und Majoran entfernen und die Sülze in mit Frischhaltefolie ausgeschlagenen Suppentassen oder einer Terrinenform abfüllen (mit der Folie lässt sich die Sülze sehr gut stürzen): zuerst die Einlage gut verteilen, dann mit dem Sülzenstand auffüllen (nur bedecken) und kalt stellen. Nach 2 Stunden die Sülze nochmals mit etwas Fond überziehen, damit die Einlage komplett vom Gelée bedeckt ist (so ist die Sülze zugedeckt mehrere Tage im Kühlschrank haltbar). Nach ca. 6 Stunden kann die Sülze gestürzt werden.

Die Eier nicht zu hart kochen und abschrecken. Die Erdäpfel in Scheiben schneiden. Eine große Pfanne erhitzen und die Erdäpfelscheiben in Butterschmalz auf beiden Seiten goldgelb rösten. Am Schluss mit Salz und Majoran würzen und auf einem Küchentrepp gut entfetten.

Die Sülze stürzen, gegebenenfalls portionieren und in der Tellermitte anrichten. Die Tomaten und die Eier sechsteln und rundum die Sülze verteilen. Die Zwiebel und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und die Sülze reichlich garnieren. Mit Äplerdressing beträufeln und mit den gerösteten Erdäpfeln servieren.

Unser Tipp: die Herstellung der Sülze ist recht aufwändig und zeitintensiv. Wenn ein Schweinebraten auf dem Speiseplan steht, einfach ein größeres Stück zubereiten und den Rest am nächsten Tag zur Sülze verarbeiten (falls Sie einen Krustenbraten verarbeiten, die kalte Kruste entfernen). Die Sülze ist im Kühlschrank mehrere Tage haltbar. Dann noch schauen, dass ein paar Pellkartoffeln übrig bleiben und schon haben Sie die meiste Arbeit hinter sich. Die Sülze macht man quasi nebenbei und sie lässt sich gut vorbereiten.



**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at