

Sülze mit Nürnberger

mit
Original Nürnberger Rostbratwürsten
von WOLF WURST



Zutaten:

- 18 Original Nürnberger Rostbratwürste von WOLF
- 4 Stück Karotten
- 12 Stück Frühlingslauch
- ¾ Liter Gemüsebrühe
- 22 Blatt Gelatine eingeweicht
- Zwiebelschalen (von 2 Zwiebeln)
- 150 ml Essig
- Salz, Pfeffer

Gelatine richtig anwenden:

stürzen & schneiden (Sülze):

ca. 20 - 27 Blätter/pro Liter

nur stürzen:

ca. 15 - 17 Blätter/pro Liter

leicht geliert (Süßspeise):

ca. 8 - 10 Blätter/pro Liter

Zubereitung:

Die Nürnberger anbraten und zur Seite stellen.

Die Brühe mit den Zwiebelschalen und den Petersilienstängel in einen Topf geben und bei 80 - 90°C ziehen lassen. Anschließend den Essig zugeben und die eingeweichte Gelatine beifügen und verrühren. Bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer würzen, danach durch ein feines Sieb geben.

Die Karotten und den Frühlingslauch schälen, putzen und in Stifte schneiden.

Eine Kastenform mit Folie auslegen und in Eiswasser stellen. Dann abwechselnd die Nürnberger und das Gemüse mit dem Sulzenstand in die Form einschichten. Dabei immer beachten, dass eine Schicht erst angezogen hat, bevor man die nächste darüber gibt. Die eingeschichtete Sülze mindestens 6 - 8 Stunden kühl stellen, bevor man sie schneiden kann. Mit beispielsweise Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette servieren.

Guten Appetit wünscht:

